



LEONE DE CASTRIS

1665



MEDAGLIONE NEGROAMARO ROSATO IGT SALENTO

Questo rosato, ricavato principalmente da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

This rosé, mainly made by Negroamaro grapes, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good match ed with soups and delicate main courses.

Principali Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2025
Gradazione alcolica 12%
Allevamento cordone speronato con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione dopo una breve macerazione delle uve si estrae il mosto fiore. Quest'ultimo dopo la decantazione è messo a fermentare a basse temperature in tini di acciaio inox. Affinamento di almeno 2 mesi in acciaio e 1 in bottiglia
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil clay-muddy
Vintage 2025
Alcohol 12%
Training System cordon spur with 5.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of September
Vinification after a short maceration the very best of the must is extracted. After the decanting it is fermented at low temperature in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 2 months and 1 in the bottle
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C