



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## MESSAPIA VERDECA IGT SALENTO



Le uve Verdeca si esprimono con il caratteristico giallo paglierino e riflessi verdolini. Al naso stuzzicanti sentori di fiori di campo che si accompagnano a note agrumate di bergamotto ed esotiche di ananas. Ha un gusto fresco, sapido e piacevolmente persistente. Ottimo con piatti a base di frutti di mare e formaggi freschi.

*Verdeca grapes express themselves with the characteristic straw yellow and greenish highlights. The nose has interesting hints of wild flowers together with citrus fruits as bergamot and exotic as pineapple. It has a fresh taste, sapid and nicely persistent. Very good with seafood dishes and fresh cheeses.*

**Principali Uve** Verdeca  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2025  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 13 anni  
**Vendemmia** fine agosto  
**Vinificazione** macerazione a freddo e fermentazione in tini acciaio alla temperatura di 16-18°C e permanenza sulle fecce per circa 3 mesi  
**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 375/750 ml  
**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Main Grapes** Verdeca  
**Soil** clay-muddy  
**Vintage** 2025  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 13 years  
**Harvest** end of August  
**Vinification** cold maceration and fermentation in steel tanks at about 16-18°C and refinement on lees for about 3 months  
**Maturation** at least 3 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 month  
**Bottle size** 375/750 ml  
**Serving temperature** 8-10°C