



LEONE DE CASTRIS

1665

## VIGNA CASE ALTE SAUVIGNON IGT SALENTO



Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

*Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.*

**Principali Uve** Sauvignon Blanc  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2025  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** Guyot con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 10 anni  
**Vendemmia** prima decade di agosto  
**Vinificazione** Macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 18° C e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi  
**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Main Grapes** Sauvignon Blanc  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2025  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** Guyot with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 10 years  
**Harvest** first decade of August  
**Vinification** Cold maceration and following static decantation. Fermentation in steel tubs at a checked temperature of 18° C. Finally a permanence in the thin dregs of fermentation for about 3 months  
**Maturation** at least 3 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 8-10°C