



LEONE DE CASTRIS

1665

DONNA LISA MALVASIA BIANCA IGT SALENTO

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.



Principali Uve Malvasia Bianca

Terreno argillo-limoso

Annata 2023

Gradazione alcolica 13,5%

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade
di settembre

Vinificazione macerazione a freddo
e successiva decantazione statica.
Fermentazione con lieviti selezionati
della stessa uva vinificata in acciaio
e permanenza sulle fecce fini di
fermentazione per circa 6 mesi

Affinamento Minimo 6 mesi in acciaio sul-
le fecce di lievito con continui bâtonnage

Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Malvasia Bianca

Soil clay-muddy

Vintage 2023

Alcohol 13,5%

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of September

Vinification cold maceration and following
static decantation. Fermentation in
stainless steel and permanence on the
thin dregs of fermentation for about
6 months

Maturation At least 6 months
in steel tanks aging on yeast lees
with lees bâtonnage

Bottle ageing at least 6 month

Bottle size 750 ml

Serving temperature 10-12°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com