LEONE DE CASTRIS
1665

DONNA LISETTA
SPUMANTE BRUT ROSÉ IGT SALENTO

Spumante brillante dal colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Al naso piacevoli sentori di frutti di bosco e frutta matura che lo rendono elegante e fresco al palato.
Ottimo come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare.

Sparkling wine of a brilliant soft pink colour, fine and persistent perlage. The nose has nice hints of blackcurrant and ripe fruit that make it elegant and fresh to the palate. Very good as aperitif and with sea-food dishes.

Principali Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Gradazione alcolica 11,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia terza decade di agosto
Spumantizzazione charmat lungo (9 mesi). Le uve vendemmiate in cassetta con un leggero anticipo di maturazione, sono state lavorate integre direttamente in pressa e sottoposte a vinificazione in bianco tradizionale con fermentazione a temperature piuttosto basse (14°C). La presa di spuma in autoclave è avvenuta a dicembre ed è durata circa 1 mese. Gli spumanti così ottenuti sono rimasti in affinamento sulle proprie fecce per circa 9 mesi prima dell'imbottigliamento
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Main Grapes *Negroamaro*
Soil *clayey-muddy*
Alcohol *11,5%*
Training System *cordon spur with 5000 vinestocks per ha*
Vineyard average age *15 years*
Harvest *third decade of August*
Refermentation *long charmat (9 months). The hand-picked grapes are harvested before their complete ripening, the bunches are pressed and vinified in white and fermented at a low temperature (14°C). The second fermentation (prise de mousse) in pressurised tanks, made in December, lasted about 1 month. The wine refines on lees for about 9 moths before bottling*
Bottle size *750 ml*
Serving temperature *6-8 °C*

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com