



LEONE DE CASTRIS

1665

DON PIERO

SPUMANTE EXTRA DRY

CHARDONNAY IGT SALENTO 2025

Giallo paglierino con riflessi dorati e con un perlage fine e persistente. Al naso presenta un bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori di fiori bianchi. In bocca evolve in un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimo con aperitivi e antipasti di mare.

Straw yellow with greenish highlights and a fine and persistent perlage. The nose has an intense bouquet with dried fruit hints and fragrances of white flowers. In the mouth it has a great balance between freshness and smoothness. Very good as aperitif and with shellfish appetizers.

Uve Chardonnay

Terreno argillo-limoso

Gradazione alcolica 11,5%

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade di agosto

Spumantizzazione charmat lungo
(6 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
6 mesi prima dell'imbottigliamento

Formati bottiglia 750 mL.

Temperatura di servizio 6-8°C

Main Grapes Chardonnay

Soil clayey-muddy

Alcohol 11,5%

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of August

Refermentation long charmat (6 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 6 months
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

