


DONNA COLETTA
1886

# MARISA
## MURGIA IGT PRIMITIVO ROSATO

Un delicato vino rosato che cattura e restituisce i profumi e le suggestioni di una terra dalla particolare vocazione vinicola, rivelando all'assaggio un'intensità che fa trapelare la grande cura e dedizione che sono alla base delle scelte vinicole e agronomiche fatte per la produzione di Marisa. Un delicato rosato dal colore tenue con riflessi vividi e profumo intenso e persistente, con sentori di amarena, ciliegia e richiamo di violette selvatiche; al palato è morbido, armonico con un lungo e piacevolmente sapido finale.

*A delicate rosé wine that captures and reminds the aromas and suggestions of a land with a particular wine vocation, revealing an intensity to the taste that reveals the great care and dedication used for the agronomic choices made for the production of Marisa.*
*A delicate rosé with a pale color with bright reflections and an intense and persistent aroma, with hints of black cherry, cherry and wild violets; on the palate it' s soft, balanced with a long and mineral finish.*

**Annata** 2025
**Zona** Noci (BA)
**Principali Uve** Primitivo
**Terreno** Argillo-sabbioso con abbondante scheletro
**Altitudine** circa 500 mt slm
**Densità** ceppi ad ha 5.000
**Esposizione** sud-ovest
**Gradazione alcolica** 12,5%
**Allevamento** Cordone speronato
**Epoca di vendemmia** prima decade di settembre
**Vinificazione** le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7–10°C) per brevissimo tempo, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 40%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (14-18°C)
**Affinamento** minimo 4 mesi in acciaio sulle fecce fini
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese

***Vintage*** *2025*
***Area*** *Noci (Ba)*
***Main Grapes*** *Primitivo*
***Soil*** *Sandy-clay, medium textured*
***Altitude*** *approx. 500 m. asl*
***Density*** *5.000 vinestocks per ha*
***Exposure*** *south-west*
***Alcool*** *12,5% vol*
***Training system*** *Spurred cordon*
***Harvest*** *first decade of September*
***Vinification*** *Vinification After a soft crushing and destemming, the grapes are subjected to skin maceration (7-10 ° C) for a very short time, followed by the extraction of the must (about 40%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (14-18 ° C)*
***Maturation*** *at least 4 months in stain steel tanks on the lees*
***Bottle aging*** *at least 1 months in stain steel tanks*

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com