

PER LUI
NEGROAMARO
SALICE SALENTINO
RISERVA DOC

Alla vista si presenta di un colore rosso rubino a trama fitta. All'olfatto è un insieme di sensazioni che vanno dalla frutta rossa matura alla confettura, passando per i sentori di macchia mediterranea tipici del Negroamaro. In bocca è portentoso, suadente ed estremamente equilibrato. Dense and strong ruby red colour. The nose reveals a combination of scents of ripe red fruits and jam with hint of Mediterranean scrub typical of Negroamaro. In the mouth is extraordinary, persuasive and extremely well-balanced.

LINEA PER LUI



Uve Negroamaro

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello con 6000 ceppi per ha

Età media del vigneto 40 anni

Vendemmia raccolta manuale in cassette, prima decade di ottobre

Resa per ha 50 q.li

Vinificazione le uve dopo un appassimento naturale in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta.

Successivamente vengono pigiate e diraspate. Il mosto svolge la fermentazione alcolica con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata (26-28°C). Dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese, dove effettua la fermentazione malolattica ed affina per almeno 12 mesi

Affinamento 12 mesi in barrique

Affinamento in bottiglia 12 mesi

Formati bottiglia 750/1500 ml.

Temperatura di servizio 18-20°C

Grapes Negroamaro

Soil clay-muddy

Training System apulian head training with 6000 vinestocks per ha

Vineyard average age: 40 years

Harvest hand-picked harvest with grapes selection in the first decade of October

Yield per ha 5 tonnes

Vinification after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The must carry out the alcoholic fermentation with the maceration for 20 days at controlled temperature (26-28°C). After the racking the wine is stored in French Oak barriques, where malolactic fermentation takes place and it refines for at least 12 months

Maturation 12 months in barrique

Bottle ageing 12 months

Bottle size 750/1500 ml.

Serving temperature 18-20°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com