

PER LUI
ROSSO IGT SALENTO

Il colore è un rosso rubino piuttosto tenue.
Al naso si presenta con sentori di visciola sottospirito e floreali di viola. In bocca risulta essere estremamente equilibrato con dei tannini setosi che ne caratterizzano l'estrema eleganza.
Light ruby red colour. The nose has a hints of sour cherry and violet. In the mouth is extremely balanced with elegant and silky tannins.

LINEA PER LUI



Uve Ottavianello

Terreno argillo-sabbioso

Allevamento alberello speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 5 anni

Vendemmia prima decade di ottobre

Resa per ha 50 q.li

Vinificazione le uve dopo una leggera surmaturazione in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Una volta pigiate e diraspate si apprestano a svolgere la fermentazione alcolica per circa 12 giorni a temperatura controllata (26-28°C). Al termine della fermentazione, il vino rimane in macerazione con le bucce per altri 7 giorni. 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 6 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 18-20°C

Grapes Ottavianello

Soil sandy-clay

Training System cordon spur with
5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 5 years

Harvest 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 alcoholic fermentation takes 10 days at controlled temperature (26-28°C). At the end of the fermentation process the wine remains in maceration with the skins for other 10 days. 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 6 months

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 18-20°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com