

**ELO VENI**  
NEGROAMARO IGT SALENTO

Colore rosso brillante.

Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza un gusto fresco morbido e ricco di polpa. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporiti.

Characteristically very deep brilliant red in colour.

The nose has hints of clove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and pulpy. Enjoy with starters, main dishes and grilled fishes.

IVARIETALI



**Uve** Negroamaro

**Terreno** medio impasto

**Allevamento** alberello pugliese  
con 7000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 15 anni

**Vendemmia** fine settembre

**Resa per ha** 75 q.li

**Vinificazione** macerazione e fermentazione  
a circa 20-22°C per 10-15 giorni

**Affinamento** minimo 2 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 13-14°C

**Grapes** Negroamaro

**Soil** medium-textured

**Training System** Apulian head training  
with 7000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** end of September

**Yield per ha** 7.5 tonnes

**Vinification** maceration and fermentation  
at 20-22°C for 10-15 days

**Maturation** at least 2 months  
in steel tanks

**Bottle ageing** at least 2 months

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 13-14°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com