

## VIGNA CASE ALTE SAUVIGNON IGT SALENTO

Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.

IVARIETALI



**Uve** Sauvignon Blanc

**Terreno** argillo-limoso

**Allevamento** cordone speronato  
con 5000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 10 anni

**Vendemmia** prima decade di agosto

**Resa per ha** 75 q.li

**Vinificazione** macerazione a freddo  
e successiva decantazione statica.

Fermentazione in tini di acciaio inox alla  
temperatura di 18°C e permanenza sulle  
fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi

**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Grapes** Sauvignon Blanc

**Soil** clay-muddy

**Training System** cordon spur  
with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 10 years

**Harvest** first decade of August

**Yield per ha** 7.5 tonnes

**Vinification** cold maceration and following  
static decantation. Fermentation in steel  
tubs at a checked temperature of 18°C.

Finally a permanence in the thin dregs of  
fermentation for about 3 months

**Maturation** at least 3 months  
in steel tanks

**Bottle ageing** at least 1 month

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 8-10°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com