

PER LUI
PRIMITIVO IGT SALENTO

Colore rosso rubino impenetrabile.

Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di prugna, ciliegia e frutta cotta, accompagnati da una nota speziata di cacao.

Al gusto è possente e particolarmente morbido e avvolgente.

Impenetrable ruby red colour. The nose has a strong perfume of plum, cherry and fruit compote accompanied by spiced hints of cocoa. In the mouth is powerfull and particularly smooth and enchanting.

LINEA PER LUI



Uve Primitivo

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello speronato
con 6000 ceppi per ha

Età media del vigneto 35 anni

Vendemmia seconda decade di settembre

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 Primitivo

Soil clay-muddy

Training System cordon spur with
6000 vinestocks per ha

Vineyard average age 35 years

Harvest second decade of September

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