

TRUPPERE
PRIMITIVO IGT SALENTO

Vino dal colore rosso intenso con sentori di mora e vaniglia.
Al gusto è morbido, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo con arrostiti di carne e formaggi stagionati.
Wine of an intense red colour with hints of blackberry and vanilla. In the mouth it is smooth and persistent. Suggested with roasted meats and ripe cheeses.



Uve Primitivo del Salento
Terreno medio-impasto
Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Resa per ha 75 q.li
Vinificazione le uve diraspate e pigiate vengono messe a macerare in tini di acciaio per circa 10 giorni alla temperatura di 20-22°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino affina in botti di rovere da 30hl
Affinamento minimo 3 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml.
Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Primitivo del Salento
Soil medium-textured
Training System Apulian head training with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest first decade of September
Yield per ha 7,5 tonnes
Vinification the grapes macerated in steel tanks for about 10 days at a temperature of 20-22°C. After the malolactic fermentation the wine refines in oak barriques for 30 hl
Maturation at least 3 months in barrel
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml.
Serving temperature 16-18°C



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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com