

## URSI BIANCO FRIZZANTE

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti e fruttati mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti e frittura di mare.  
Sparkling white wine of a straw yellow colour and greenish highlights. The nose has fragrant and fruity hints while in the mouth it is vivid and savoury. Very good with appetizers and fried seafood.



**Uve** Verdeca (85%)

Chardonnay (15%)

**Terreno** argillo-limonoso

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

**Età media del vigneto** 10 anni

**Vendemmia** Chardonnay prima decade di  
agosto, Verdeca prima decade di settembre

**Resa per ha** 90 q.li

**Vinificazione** il vino base si ottiene dalla  
fermentazione a bassa temperatura del  
mosto derivante dalla soffice pressatura  
delle uve intere. La presa di spuma avviene  
in autoclave alla temperatura di circa 15°C  
per un periodo di 2 mesi

**Affinamento** minimo 2 mesi in autoclave

**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 6-8°C

**Grapes** Verdeca (85%)

Chardonnay (15%)

**Soil** clay-muddy

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

**Vineyard average age** 10 years

**Harvest** Chardonnay in first decade  
of August, Verdeca in first decade of  
September

**Yield per ha** 9 tonnes

**Vinification** the base wine is obtained by  
the fermentation at low temperature of the  
must that comes from the soft pressure of  
the grapes. The refermentation took place  
into steel tanks at a temperature of 15°C  
for a period of 2 months

**Maturation** at least 2 months  
in pressurised tank

**Bottle ageing** at least 2 months

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 6-8°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com