



LEONE DE CASTRIS

1665

## MAIANA

### ROSSO NEGROAMARO

### SALICE SALENTINO DOC



Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso presenta note fruttate di prugna e speziate di vaniglia. In bocca è morbido, vellutato e piacevolmente tannico. Ottimo con arrostiti e formaggi.

*Red intense wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has fruity hints of plum and spiced of vanilla. In the mouth it is smooth, velvety and nicely tannic. Very good with roasted meats and cheeses.*

**Uve** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera (10%)  
**Terreno** medio-impasto  
**Annata** 2020  
**Gradazione alcolica** 13,5%  
**Allevamento** alberello pugliese con 7000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 30 anni  
**Vendemmia** fine settembre  
**Resa per ha** 80 q.li  
**Vinificazione** le uve accuratamente selezionate sono messe a macerare a temperatura controllata (20-22°C) per almeno 10 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere per circa 6 mesi  
**Affinamento** minimo 6 mesi in botte  
**Affinamento in bottiglia** minimo 3 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 16-18 °C

**Grapes** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera (10%)  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2020  
**Alcohol** 13,5%  
**Training System** Apulian head training with 7000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 30 years  
**Harvest** end of September  
**Yield per ha** 8 tonnes  
**Vinification** the carefully selected grapes are macerated at a checked temperature of 20-22°C for at least 10 days. Then a malolactic fermentation will follow and, finally, the refinement in oak barrels for about 6 months  
**Maturation** at least 6 months in barrel  
**Bottle ageing** at least 3 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 16-18 °C