



**LEONE DE CASTRIS**

1665



## IL MEDAGLIONE NEGROAMARO ROSATO IGT SALENTO

Questo rosato, ricavato da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

*This rosé, made with Negroamaro, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good match ed with soups and delicate main courses.*

**Uve** Negroamaro  
**Terreno** argillo-limonoso  
**Annata** 2021  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5.000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 10 anni  
**Vendemmia** prima decade di settembre  
**Resa per ha** 90 q.li  
**Vinificazione** dopo una breve macerazione delle uve si estrae il mosto fiore. Quest'ultimo dopo la decantazione è messo a fermentare a basse temperature in tini di acciaio inox. Affinamento di almeno 3 mesi in acciaio e 1 in bottiglia  
**Affinamento** minimo 2 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 10-12 °C

**Grapes** Negroamaro  
**Soil** clay-muddy  
**Vintage** 2021  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5.000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 10 years  
**Harvest** first decade of September  
**Yield per ha** 9 tonnes  
**Vinification** after a short maceration the very best of the must is extracted. After the decanting it is fermented at low temperature in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 3 months and 1 in the bottle  
**Maturation** at least 2 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 month  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 10-12 °C