



LEONE DE CASTRIS

1665

## 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  
**Annata** 2021  
**Gradazione alcolica** 14%  
**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  
**Vintage** 2021  
**Alcohol** 14%  
**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 macerate 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