



LEONE DE CASTRIS

1665

I MILLE SPUMANTE DOLCE ROSÉ



I Mille è il fiore all'occhiello della nostra tradizione enoica: le sue note morbide e fragranti ne rendono immediatamente riconoscibile l'uvaggio di Aleatico, mentre l'essenza briosa e ricca di profumi porta in sé l'identità del nostro territorio.

I Mille is the flagship of our enoic tradition. His soft and fragrant notes make immediately distinguishable the Aleatico grapes, while the lively and rich essence of different perfumes is bringing inside the identity of our land.

Uve Aleatico
Terreno argillo-limoso
Gradazione alcolica 10,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia seconda decade di agosto
Resa per ha 80 q.li
Spumantizzazione charmat. Dopo la spremitura le uve sono sottoposte ad un abbattimento della temperatura per essere poi avviate ad una fase di criomacerazione per 6-8 ore. In seguito il mosto viene fatto fermentare in autoclave per la presa di spuma
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Grapes Aleatico
Soil clayey-muddy
Alcohol 10,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest second decade of August
Yield per ha 8 tonnes
Refermentation Charmat.
After pressing the grapes are submitted to a temperature decrease and to cryomaceration for 6-8 hours. After that the must starts the second fermentation (pris de mousse) in pressurised tanks
Bottle size 750 ml
Serving temperature 6-8 °C