



LEONE DE CASTRIS

1665



FIVE ROSES 79° ANNIVERSARIO ROSATO IGT SALENTO

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del '93, in occasione dei 50 anni del Five Roses. Rosa cerasuolo brillante, i profumi di mirtillo e ribes rosso sono accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente. Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche.

The Five Roses Anniversario was created for the first time with the vintage '93, in the occasion of the 50th anniversary of the Five Roses. Nice and brilliant cherry-red colour, heady scent of blackberry, red currant and rose. To the palate it is rich in fresh acidity, great structure and a fruity and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat.

Principali Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2022
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7-10°C) per alcune ore, segue l'estrazione del mosto fiore 50% e la successiva fermentazione a temperatura controllata (16-20°C)
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750/1500 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil clayey-muddy
Vintage 2022
Alcohol 12,5%
Training System Cordon Spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Vinification the grapes after a soft pressure and following separation of grape-stalk are submitted to particular maceration (7-10°C) for a short time, it follows the extraction of the must flower 50% and the following fermentation is at checked temperature (16-20°C)
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750/1500 ml
Serving temperature 10-12°C