

**DONNA LISA**  
MALVASIA BIANCA IGT SALENTO

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.

LINEA DONNA LISA



**Uve** Malvasia Bianca  
**Terreno** argillo-limoso  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** seconda decade di settembre  
**Resa per ha** 65 q.li  
**Vinificazione** macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione con lieviti indigeni della stessa uva vinificata in acciaio e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 6 mesi  
**Affinamento** 30% in barriques e 70% in acciaio. Minimo 6 mesi in acciaio sulle fecce di lievito con continui bâtonnage  
**Affinamento in bottiglia** minimo 6 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml.  
**Temperatura di servizio** 10-12°C

**Grapes** Malvasia Bianca  
**Soil** clayey-muddy  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** second decade of September  
**Yield per ha** 6.5 tonnes  
**Vinification** cold maceration and following static decantation. Fermentation in stainless steel and permanence on the thin dregs of fermentation for about 6 months  
**Maturation** 30% in barrique and 70% in steel tanks. At least 6 months in steel tanks aging on yeast lees with lees bâtonnage  
**Bottle ageing** at least 6 months  
**Bottle size** 750 ml.  
**Serving temperature** 10-12°C



**LEONE DE CASTRIS**  
via Senatore de Castris 26,  
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com  
info@leonedecastris.com