

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.

LINEA IL MEDAGLIONE



Uve Negroamaro

Terreno argillo-limonoso

Allevamento cordone speronato
con 5000 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

Training System cordon spur
with 5000 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



LEONE DE CASTRIS

via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com