

IL MEDAGLIONE
PRIMITIVO IGT SALENTO

Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.
Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

LINEA IL MEDAGLIONE



Uve Primitivo (100%)
Terreno argillo-limonoso
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 90 q.li
Vinificazione macerazione delle uve diraspate per 8-10 giorni alla temperatura di circa 20-22°C
Affinamento minimo 3 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml.
Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Primitivo (100%)
Soil clay-muddy
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest end of September
Yield per ha 9 tonnes
Vinification maceration of the grapes for about 8-10 days at a temperature of 20-22°C
Maturation at least 3 months in barrel
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml.
Serving temperature 16-18°C



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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com