

MAIANA
ROSATO SALICE SALENTINO DOC

Vino dal colore rosa cerasuolo. Al naso è ricco di note floreali e fruttate di ciliegia. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti e crostacei.
Rosé wine of a cherry-red colour. The nose is rich of floral and fruity hints as cherry. In the mouth it is fresh, full and persistent. Suggested with “risotto” and shellfish.

LINEA MAIANA



Uve Negroamaro (85%)

Malvasia Nera di Lecce (15%)

Terreno medio impasto

Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 30 anni

Vendemmia prima decade di settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione dopo una breve macerazione, si estrae dalle uve il mosto fiore.

Quest'ultimo, dopo la decantazione, è messo in fermentazione a basse temperature in tini di acciaio. 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 (85%)

Malvasia Nera di Lecce (15%)

Soil medium-textured

Training System apulian head training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 30 years

Harvest first decade of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification after a brief maceration, the must is extracted from the grapes. After decanting, it ferments at low temperatures in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 3 months and 1 into 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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com