

Vino rosso intenso con riflessi granati, ricavato dai vitigni Negroamaro e Malvasia Nera. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all'affinamento in botte. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrostiti e formaggi stagionati.

Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints, made of Negroamaro and Malvasia Nera. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.

LINEA RENA



**Uve** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera di Lecce (10%)

**Terreno** medio-impasto

**Allevamento** alberello pugliese  
con 7000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 40 anni

**Vendemmia** fine settembre

**Resa per ha** 70 q.li

**Vinificazione** alla diraspa-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20-22°C) per un periodo di 8-12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di 30 hl per circa 12 mesi. Diventa "Riserva" dopo 2 anni dalla data di vendemmia

**Affinamento** minimo 12 mesi in botte

**Affinamento in bottiglia** minimo 12 mesi

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 16-18°C

**Grapes** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera di Lecce (10%)

**Soil** medium-textured

**Training System** Apulian head training  
with 7000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 40 years

**Harvest** end of September

**Yield per ha** 7 tonnes

**Vinification** the grapes after a soft pressure and the separation of grape-stalk are submitted to particular maceration at checked temperature (20-22°C) for a period of 8-12 days. After the fermentation the wine is put to sharpen in oak barrels of 30 hls for about 12 months. It becomes "Reserve" after 2 years from the date of harvest

**Maturation** at least 12 months  
in barrel

**Bottle ageing** at least 12 months

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 16-18°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedeceastris.com  
info@leonedeceastris.com