

Vino ricavato da uve Chardonnay di colore giallo paglierino. Al naso note floreali e di frutta esotica. In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti e primi di mare.

Wine obtained with Chardonnay grapes of a straw yellow colour. The nose has floral and exotic fruits hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with appetizers and sea-food dishes.

LINEA RENA



**Uve** Verdeca

**Terreno** medio-impasto

**Allevamento** alberello pugliese con 5000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 8 anni

**Vendemmia** prima decade di agosto

**Resa per ha** 80 q.li

**Vinificazione** dopo la pigiatura ed una soffice pressatura delle uve, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura, 10°C, per circa 12 ore. Segue la fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per circa 2 mesi viene imbottigliato

**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Grapes** Verdeca

**Soil** medium-textured

**Training System** Apulian head training with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 8 years

**Harvest** first decade of August

**Yield per ha** 8 tonnes

**Vinification** after a soft pressing of the grapes, the must is decanted at a low temperature of 10°C for about 12 hours. The fermentation follows at 16-18°C in steel tanks. Finally, after the refinement on the dregs for about 2 months, the wine is bottled

**Maturation** at least 3 months in steel tanks

**Bottle ageing** at least 1 month

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 8-10°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com