

**DON PIERO**  
SPUMANTE BRUT BIANCO

Giallo paglierino con riflessi dorati e con un perlage fine e persistente. Al naso presenta un bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori di fiori bianchi. In bocca evolve in un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimo con aperitivi e antipasti di mare.

Straw yellow with greenish highlights and a fine and persistent perlage. The nose has an intense bouquet with dried fruit hints and fragrances of white flowers. In the mouth it has a great balance between freshness and smoothness. Very good as aperitif and with shellfish appetizers.

GLI SPUMANTI



**Uve** Malvasia Bianca

**Terreno** argillo-limoso

**Allevamento** cordone speronato  
con 5000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 15 anni

**Vendemmia** seconda decade di agosto

**Resa per ha** 70 q.li

**Spumantizzazione** charmat lungo  
(9 mesi). Le uve vendemmiate in cassetta  
con un leggero anticipo di maturazione,  
sono state lavorate integre direttamente  
in pressa e sottoposte a vinificazione in  
bianco tradizionale con fermentazione a  
temperature piuttosto basse (14°C).  
La presa di spuma in autoclave è avvenuta a  
dicembre ed è durata circa 1 mese.

Gli spumanti così ottenuti sono rimasti in  
affinamento sulle proprie fecce per circa  
6 mesi prima dell'imbottigliamento

**Formati bottiglia** 750 ml.

**Temperatura di servizio** 6-8°C

**Grapes** Malvasia Bianca

**Soil** clayey-muddy

**Training System** cordon spur  
with 5000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** second decade of August

**Yield per ha** 7 tonnes

**Refermentation** long charmat (9 months).  
The hand-picked grapes are harvested  
before their complete ripening, the bunches  
are pressed and vinified in white and  
fermented at a low temperature (14°C).

The second fermentation (prise de mousse)  
in pressurised tanks, made in December,  
lasted about 1 month. The wine refines on  
lees for about 6 months before bottling

**Bottle size** 750 ml.

**Serving temperature** 6-8°C



**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com