

**FIVE ROSES ANNIVERSARIO
METODO CLASSICO
BRUT ROSÉ**
NEGROAMARO MILLESIMATO
SALICE SALENTINO DOC

Spumante brillante dal colore rosa tenue “velo di cipolla”, perlage a grana fine e persistente. Il profumo è ricco e intenso con note di petali di rosa. Il gusto è particolarmente morbido ed elegante arricchito da una piacevole freschezza. Perfetto come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare, ottimo anche con formaggi di media stagionatura. Sparkling brilliant wine of a light pink colour called “onion peel” with a fine and persistent perlage. The nose is rich and intense with hints of rose petals. To the palate it is smooth and elegant enriched by a nice freshness. Perfect as aperitif and with shellfish, nice also with medium aged cheeses.

GLI SPUMANANTI



Uve Negroamaro

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 20 anni

Vendemmia seconda decade di agosto

Resa per ha 70 q.li

Vinificazione le uve raccolte in cassette vengono lavorate integre direttamente in pressa. Breve macerazione a freddo prefermentativa seguita da pressatura soffice. Seguono 25 giorni di fermentazione alcolica a 13°C

Spumantizzazione Metodo Classico.

Il vino base rifermenta in bottiglia per circa 2 mesi, seguono 48 mesi di affinamento sui lieviti

Formati bottiglia 750/1500 ml.

Temperatura di servizio 6-8°C

Grapes Negroamaro

Soil clayey-muddy

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age: 20 years

Harvest second decade of August

Yield per ha 7 tonnes

Vinification the grapes are harvested in boxes and put, uncrushed, into the press. After a short prefermentative cold maceration, a soft pressing takes place, followed by an alcoholic fermentation of 25 days at 13°C

Refermentation Metodo Classico.

The base wine ferments in bottle for about 2 months, followed by a refinement “sur lie” for about 48 months

Bottle size 750/1500 ml.

Serving temperature 6-8°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com