



**LEONE DE CASTRIS**  
**1665**

## I MILLE SPUMANTE DOLCE ROSÉ



I Mille è il fiore all'occhiello della nostra tradizione enoica: le sue note morbide e fragranti ne rendono immediatamente riconoscibile l'uvaggio di Aleatico, mentre l'essenza briosa e ricca di profumi porta in sé l'identità del nostro territorio.

*I Mille is the flagship of our enoic tradition. His soft and fragrant notes make immediately distinguishable the Aleatico grapes, while the lively and rich essence of different perfumes is bringing inside the identity of our land.*

**Uve** Aleatico  
**Terreno** argillo-limoso  
**Gradazione alcolica** 10,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 5 anni  
**Vendemmia** seconda decade di agosto  
**Resa per ha** 80 q.li  
**Spumantizzazione** charmat. Dopo la spremitura le uve sono sottoposte ad un abbattimento della temperatura per essere poi avviate ad una fase di criomacerazione per 6-8 ore. In seguito il mosto viene fatto fermentare in autoclave per la presa di spuma  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 6-8 °C

**Grapes** Aleatico  
**Soil** clayey-muddy  
**Alcohol** 10,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 5 years  
**Harvest** second decade of August  
**Yield per ha** 8 tonnes  
**Refermentation** Charmat.  
*After pressing the grapes are submitted to a temperature decrease and to cryomaceration for 6-8 hours. After that the must starts the second fermentation (pris de mousse) in pressurised tanks*  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 6-8 °C