



LEONE DE CASTRIS
1665



LOCOROTONDO

LOCOROTONDO DOC

Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e con profumi di note fruttate di agrumi ed ananas. In bocca ha un sapore fresco ed equilibrato. Si consiglia in abbinamento con antipasti di frutti di mare e primi piatti delicati.

Wine characterized by a straw yellow colour with a nose of citrus fruits and pineapple hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with seafood and delicate main courses.

Uve Verdeca,
Bianco d'Alessano
Terreno argillo-limonoso
Annata 2021
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato
con 7.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Resa per ha 80 q.li
Vinificazione pressatura soffice delle uve
con successiva decantazione statica a
bassa temperatura. Fermentazione in
tini in acciaio inox alla temperatura di
14-16°C. Dopo la fermentazione alcolica
il vino permane sulle fecce fini per circa
3 mesi
Affinamento minimo 2 mesi
in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 8-10 °C

Grapes Verdeca,
Bianco d'Alessano
Soil clay-muddy
Vintage 2021
Alcohol 12,5 %
Training System cordon spur
with 7.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of September
Yield per ha 8 tonnes
Vinification soft pressure of the grapes
with following static decantation at low
temperature. Fermentation in steel tubs
at a checked temperature of 14-16°C.
After the alcoholic fermentation the wine
remains sur lees for about 3 months
Maturation at least 2 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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com