



LEONE DE CASTRIS
1665



FIVE ROSES 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.

Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2019
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia seconda decade di agosto
Resa per ha 90 q.li
Resa per vino 40%
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
Affinamento in bottiglia Il vino base rifermenta in bottiglia per circa 2 mesi, seguono 30 mesi di affinamento sui lieviti
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Grapes Negroamaro
Soil clayey-muddy
Vintage 2019
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest second decade of August
Yield per ha 9 tonnes
Yield per wine 40%
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
Bottle ageing The base wine ferments in bottle for about 2 months, followed by a refinement "sur lie" for about 30 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 6-8 °C