



**LEONE DE CASTRIS**

1665



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

---

Spumante brillante dal colore rosa tenue, con un perlage a grana finissima e molto persistente. Il profumo è ricco e intenso con note di petali di rosa e delicati sentori di crosta di pane. Il gusto è particolarmente morbido ed elegante arricchito da una piacevole effervescenza cremosa e raffinata. Perfetto come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare, ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

*Rosè sparkling wine with a pale pink color, with a perlage fine and very persistent perlage. The scent is rich and intense with notes of rose petals and delicate hints of bread crust. The taste is particularly soft and elegant, with a pleasant creamy effervescence. Perfect as an aperitif and with seafood dishes excellent with medium-aged cheeses.*

---

**Uve** Negroamaro  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2017  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5.000 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  
**Affinamento in bottiglia** 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  
**Vintage** 2017  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5.000 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  
**Bottle ageing** 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