



LEONE DE CASTRIS

1665

RENA VERDECA IGT SALENTO

Vino ricavato da uve Verdeca di colore giallo paglierino. Al naso note floreali e di frutta esotica. In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti e primi di mare.

Wine obtained with Verdeca grapes of a straw yellow colour. The nose has floral and exotic fruits hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with appetizers and sea-food dishes.



Uve Verdeca

Terreno medio-impasto

Annata 2021

Gradazione alcolica 12,5%

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 8 anni

Vendemmia prima decade di agosto

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione dopo la pigiatura ed una soffice pressatura delle uve, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura, 10°C, per circa 12 ore. Segue la fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per circa 2 mesi viene imbottigliato

Affinamento minimo 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10 °C

Grapes Verdeca

Soil medium-textured

Vintage 2021

Alcohol 12,5%

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 8 years

Harvest first decade of August

Yield per ha 8 tonnes

Vinification after a soft pressing of the grapes, the must is decanted at a low temperature of 10°C for about 12 hours. The fermentation follows at 16-18°C in steel tanks. Finally, after the refinement on the dregs for about 2 months, the wine is bottled

Maturation at least 3 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