



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## **DONNA LISA**

### **SALICE SALENTINO RISERVA DOC**



Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'ungchia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtillo e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

*Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheeses.*

**Uve** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera di Lecce (10%)  
**Terreno** medio impasto  
**Annata** 2017

**Gradazione alcolica** 15,5%

**Allevamento** alberello pugliese  
con 7000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 70 anni

**Vendemmia** fine settembre

**Resa per ha** 50 q.li

**Vinificazione** le uve pigiate e diraspate sono messe a macerare per almeno 13 giorni a temperatura controllata (20-22°C). Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. In primavera il vino è travasato in barriques di rovere francese dove rimane in affinamento per circa 18 mesi

**Affinamento** minimo 18 mesi in barrique

**Affinamento in bottiglia** minimo 6 mesi

**Formati bottiglia** 750 /1500 ml

**Temperatura di servizio** 18°C

**Grapes** Negroamaro (90%)  
Malvasia Nera di Lecce (10%)

**Soil** medium-textured

**Vintage** 2017

**Alcohol** 15,5%

**Training System** apulian head  
training with 7000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 70 years

**Harvest** end of September

**Yield per ha** 5 tonnes

**Vinification** the grapes, after a soft pressure and following separation of the stalks, are macerated at a checked temperature (20-22°C) for at least 13 days. Then a malolactic fermentation follows.

*In Spring the wine is decanted in French barriques where it remains to refine for about 18 months*

**Maturation** at least 18 months in barrique

**Bottle ageing** at least 6 month

**Bottle size** 750 /1500 ml

**Serving temperature** 18°C

**LEONE DE CASTRIS**

Via Senatore de Castris 26,  
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com  
info@leonedecastris.com