



LEONE DE CASTRIS

1665

RENA

ROSSO SALICE SALENTINO DOC

Vino dal colore rosso rubino. Al naso prevale un ricco bouquet di frutti rossi maturi. Al palato è morbido, pieno e persistente. Ideale con arrosti e ricchi primi piatti.

Ruby red wine, with a rich bouquet of ripe red fruits at the nose. On the palate it is soft, full and persistent. Ideal with roasts and rich first courses.



Uve Negroamaro (90%)
Malvasia Nera (10%)
Terreno medio-impasto
Annata 2020
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 30 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 80 q.li
Vinificazione le uve accuratamente selezionate sono messe a macerare a temperatura controllata (20-22°C) per almeno 10 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere per circa 6 mesi
Affinamento minimo 6 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 375/ 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Grapes Negroamaro (90%)
Malvasia Nera (10%)
Soil medium-textured
Vintage 2020
Alcohol 13,5%
Training System Apulian head training with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 30 years
Harvest end of September
Yield per ha 8 tonnes
Vinification the carefully selected grapes are macerated at a checked temperature of 20-22°C for at least 10 days. Then a malolactic fermentation will follow and, finally, the refinement in oak barrels for about 6 months
Maturation at least 6 months in barrel
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 375/750 ml
Serving temperature 16-18 °C