



LEONE DE CASTRIS

1665

## MAIANA 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.*

**Principali Uve** Verdeca  
**Terreno** medio-impasto  
**Annata** 2022  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 8 anni  
**Vendemmia** prima decade di settembre  
**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 2 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 8-10°C

**Main Grapes** Verdeca  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2022  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 8 years  
**Harvest** first decade of September  
**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 2 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 month  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 8-10°C