



DONNA COLETTA

1886



MARISA

PRIMITIVO ROSATO IGT PUGLIA

Un delicato vino rosato che cattura e restituisce i profumi e le suggestioni di una terra dalla particolare vocazione vinicola, rivelando all'assaggio un'intensità che fa trapelare la grande cura e dedizione che sono alla base delle scelte vinicole e agronomiche fatte per la produzione di Marisa. Un delicato rosato dal colore tenue con riflessi vividi e profumo intenso e persistente, con sentori di amarena, ciliegia e richiamo di violette selvatiche; al palato è morbido, armonico con un lungo e piacevolmente sapido finale.

A delicate rosé wine that captures and reminds the aromas and suggestions of a land with a particular wine vocation, revealing an intensity to the taste that reveals the great care and dedication used for the agronomic choices made for the production of Marisa.

A delicate rosé with a pale color with bright reflections and an intense and persistent aroma, with hints of black cherry, cherry and wild violets; on the palate it's soft, balanced with a long and mineral finish.

Annata 2023

Zona Noci (BA)

Principali Uve Primitivo

Terreno Argillo-sabbioso con abbondante scheletro

Altitudine circa 500 mt slm

Densità ceppi ad ha 5.000

Esposizione sud-ovest

Gradazione alcolica 12,5%

Allevamento Cordone speronato

Epoca di vendemmia prima decade di settembre

Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7-10°C) per brevissimo tempo, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 40%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (14-18°C)

Affinamento minimo 4 mesi in acciaio sulle fecce fini

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Vintage 2023

Area Noci (Ba)

Main Grapes Primitivo

Soil Sandy-clay, medium textured

Altitude approx. 500 m. asl

Density 5.000 vinestocks per ha

Exposure south-west

Alcool 12,5% vol

Training system Spurred cordon

Harvest first decade of September

Vinification Vinification After a soft crushing and destemming, the grapes are subjected to skin maceration (7-10 °C) for a very short time, followed by the extraction of the must (about 40%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (14-18 °C)

Maturation at least 4 months in stain steel tanks on the lees

Bottle aging at least 1 months in stain steel tanks

LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com