



LEONE DE CASTRIS
1665

URSI ROSATO FRIZZANTE



Vino rosato frizzante dal colore rosa fiori di pesco.
Al naso sentori fragranti e floreali mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti, aperitivi e frittura di mare.

*Sparkling rosé wine with a peach blossom pink color.
On the nose, there are fragrant and floral notes, while in the mouth, it offers a lively and savory taste. Excellent with appetizers, aperitifs, and fried seafood.*

Uve Vitigni rossi autoctoni
Terreno argillo-limonoso
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Resa per ha 90 q.li
Vendemmia tra la prima decade di agosto e la prima decade di settembre
Vinificazione il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla soffice pressatura delle uve, preceduta da una rapida macerazione prefermentativa a freddo. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15°C per un periodo di 2 mesi
Affinamento minimo 2 mesi in autoclave
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 8-9 °C

Soll clay-muddy
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest between the first decade of August and the first decade of September
Yield per ha 9 tonnes
Vinification the base wine is obtained through the low-temperature fermentation of the must derived from the gentle pressing of the grapes, preceded by a rapid pre-fermentation cold maceration. The sparkling process takes place into pressurised tank at a temperature of about 15°C for a period of 2 months.
Maturation at least 2 months in pressurised tank
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 8-9 °C