



LEONE DE CASTRIS
1665

IL MEDAGLIONE PRIMITIVO IGT PUGLIA



Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

Primitivo Uve Primitivo (100%)
Terreno argillo-limoso
Annata 2022
Gradazione alcolica 14%
Allevamento cordone speronato con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia fine settembre
Vinificazione macerazione delle uve dirasate per 8-10 giorni alla temperatura di circa 20-22°C
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main Grapes Primitivo (100%)
Soil clay-muddy
Vintage 2022
Alcohol 14%
Training System cordon spur with 5.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest end of September
Vinification maceration of the grapes for about 8-10 days at a temperature of 20-22°C
Maturation at least 3 months in stainless steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18 °C