



LEONE DE CASTRIS

1665



FIVE ROSES ANNIVERSARIO ROSATO IGT SALENTO

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del 1993, per celebrare i 50 anni del Five Roses. Colore fiore di pesco lucente, sprigiona al naso sentori di mirtillo e ribes rosso, accompagnati da delicate note floreali di rosa canina e di talco. Al palato risulta ricco di una fresca acidità, ottima struttura e finale fruttato ed elegantemente persistente. Si consiglia l'abbinamento con piatti tipici della tradizione mediterranea, salumi e formaggi poco stagionati, piatti a base di pesce o carni bianche.

The Five Roses Anniversario was born with the 1993 harvest, to celebrate the 50 years of Five Roses. With its bright peach blossom color, it releases aromas of blueberry and red currant on the nose, accompanied by delicate floral notes of wild rose and talcum powder. On the palate, it has a fresh acidity, excellent structure, and a fruit-driven and elegantly persistent balance. It is recommended to pair with typical dishes of the Mediterranean tradition, cured meats and lightly aged cheeses, fish-based dishes, or white meats and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat.

Principali Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2024
Gradazione alcolica 12%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7-10°C) per alcune ore, segue l'estrazione del mosto fiore 50% e la successiva fermentazione a temperatura controllata (16-20°C)
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750/1500 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil clayey-muddy
Vintage 2024
Alcohol 12%
Training System Cordon Spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Vinification the grapes after a soft pressure and following separation of grape-stalk are submitted to particular maceration (7-10°C) for a short time, it follows the extraction of the must flower 50% and the following fermentation is at checked temperature (16-20°C)
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750/1500 ml
Serving temperature 10-12°C