



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 2024
Gradazione alcolica 13%
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 2024
Alcohol 13%
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