



LEONE DE CASTRIS

1665

PER LUI PRIMITIVO IGT SALENTO

Colore rosso rubino impenetrabile. Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di prugna, ciliegia e frutta cotta, accompagnati da una nota speziata di cacao. Al gusto è possente e particolarmente morbido e avvolgente.

Impenetrable ruby red colour. The nose has a strong perfume of plum, cherry and fruit compote accompanied by spiced hints of cocoa. In the mouth is powerfull and particularly smooth and enchanting.



Principali Uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Annata 2020
Gradazione alcolica 15%
Allevamento alberello pugliese con 6000 ceppi per ha
Età media del vigneto 35 anni
Vendemmia seconda decade di settembre
Vinificazione le uve dopo un appassimento naturale in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Successivamente vengono pigiate e diraspate. Il mosto svolge la fermentazione alcolica con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata (24-26°C). **Affinamento in bottiglia** 12 mesi
Formati bottiglia 750 /1500 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main Grapes Primitivo
Soil clayey-muddy
Vintage 2020
Alcohol 15%
Training System apulian head training with 6000 vinestocks per ha
Vineyard average age 35 years
Harvest second decade of September
Vinification after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The must carry out the alcoholic fermentation with the maceration for 20 days at controlled temperature (24-26°C).
Bottle ageing 12 months
Bottle size 750 /1500 ml
Serving temperature 18-20°C