



LEONE DE CASTRIS
1665

MAIANA ROSATO SALICE SALENTINO DOC

Vino dal colore rosa cerasuolo. Al naso è ricco di note floreali e fruttate di ciliegia. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti e crostacei.

Rosé wine of a cherry-red colour. The nose is rich of floral and fruity hints as cherry. In the mouth it is fresh, full and persistent. Suggested with "risotto" and shellfish.



Principali Uve Negroamaro
Terreno medio-impasto
Annata 2024
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione dopo una breve macerazione, si estrae dalle uve il mosto fiore. Quest'ultimo, dopo la decantazione, è messo in fermentazione a basse temperature in tini di acciaio. Affinamento di almeno 3 mesi in acciaio e 1 in bottiglia
Affinamento minimo 3 mesi
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2024
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest first decade of September
Vinification after a brief maceration, the must is extracted from the grapes. After decanting, it ferments at low temperatures in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 3 months and 1 into the bottle
Maturation at least 3 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C