

DONNA LISA
SALICE SALENTINO RISERVA DOC

Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'unghia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtillo e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheeses.

LINEA DONNA LISA



Uve Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Terreno medio impasto
Allevamento alberello pugliese
con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 70 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 50 q.li
Vinificazione le uve pigiate e diraspatte
sono messe a macerare per almeno
13 giorni a temperatura controllata
(20-22°C). Alla svinatura segue la
fermentazione malolattica. In primavera
il vino è travasato in barriques di rovere
francese dove rimane in affinamento per
circa 18 mesi
Affinamento minimo 18 mesi in barrique
Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi
Formati bottiglia 750/1500 ml.
Temperatura di servizio 18°C

Grapes Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Soil medium-textured
Training System apulian head training
with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 70 years
Harvest end of September
Yield per ha 5 tonnes
Vinification the grapes, after a soft
pressure and following separation of the
stalks, are macerated at a checked
temperature (20-22°C) for at least
13 days. Then a malolactic fermentation
follows. In Spring the wine is decanted in
French barriques where it remains to refine
for about 18 months
Maturation at least 18 months in barrique
Bottle ageing at least 6 months
Bottle size 750/1500 ml.
Serving temperature 18°C



LEONE DE CASTRIS

via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com