



LEONE DE CASTRIS
1665

50° VENDEMMIA

SALICE SALENTINO RISERVA DOC



Nato nel 1954, dall'annata 2004 l'etichetta riporta "50° vendemmia". Vino rosso intenso con riflessi granati, al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrosti e formaggi stagionati.

Born in 1954 and 2004 vintage the label has the writing 50th vintage. Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.

Uve Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Terreno medio impasto
Annata 2017
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 70 q.li
Vinificazione alla diraspa-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20-22°C) per un periodo di 8-12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di 30 hl per circa 12 mesi. Diventa "Riserva" dopo 2 anni dalla data di vendemmia
Affinamento minimo 12 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi
Formati bottiglia
375/750/1500/3000/15000 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Grapes Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Soil medium-textured
Vintage 2017
Alcohol 13,5%
Training System apulian head training with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 40 years
Harvest end of September
Yield per ha 7 tonnes
Vinification the grapes after a soft pressure and the separation of grape-stalk are submitted to particular maceration at checked temperature (20-22°C) for a period of 8-12 days. After the fermentation the wine is put to sharpen in oak barrels of 30 hls for about 12 months. It becomes "Reserve" after 2 years from the date of harvest
Maturation at least 12 months in barrel
Bottle ageing at least 6 months
Bottle size 375/750/1500/3000/15000 ml
Serving temperature 16-18 °C