



LEONE DE CASTRIS
1665

MESSAPIA

VERDECA IGT SALENTO



Le uve Verdeca si esprimono con il caratteristico giallo paglierino e riflessi verdolini. Al naso stuzzicanti sentori di fiori di campo che si accompagnano a note agrumate di bergamotto ed esotiche di ananas. Ha un gusto fresco, sapido e piacevolmente persistente. Ottimo con piatti a base di frutti di mare e formaggi freschi.

Verdeca grapes express themselves with the characteristic straw yellow and greenish highlights. The nose has interesting hints of wild flowers together with citrus fruits as bergamot and exotic as pineapple. It has a fresh taste, sapid and nicely persistent. Very good with seafood dishes and fresh cheeses.

Uve Verdeca
Terreno argillo-limoso
Annata 2021
Gradazione alcolica 12%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 13 anni
Vendemmia fine agosto
Resa per ha 75 q.li
Vinificazione macerazione a freddo e fermentazione in tini acciaio alla temperatura di 16-18°C e permanenza sulle fecce per circa 3 mesi
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750 ml
Temperatura di servizio 8-10°C

Grapes Verdeca
Soil clay-muddy
Vintage 2021
Alcohol 12%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 13 years
Harvest end of August
Yield per ha 7.5 tonnes
Vinification cold maceration and fermentation in steel tanks at about 16-18°C and refinement on lees for about 3 months
Maturation at least 3 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750 ml
Serving temperature 8-10°C

LEONE DE CASTRIS
Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com