

DONNA LISETTA
SPUMANTE BRUT ROSÉ

Spumante brillante dal colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Al naso piacevoli sentori di frutti di bosco e frutta matura che lo rendono elegante e fresco al palato.

Ottimo come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare.

Sparkling wine of a brilliant soft pink colour, fine and persistent perlage. The nose has nice hints of blackcurrant and ripe fruit that make it elegant and fresh to the palate. Very good as aperitif and with sea-food dishes.

GLI SPUMANTI



Uve Negroamaro (90%)
Malvasia Nera (10%)

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia terza decade di agosto

Resa per ha 70 q.li

Spumantizzazione charmat lungo (9 mesi). Le uve vendemmate in cassetta con un leggero anticipo di maturazione, sono state lavorate integre direttamente in pressa e sottoposte a vinificazione in bianco tradizionale con fermentazione a temperature piuttosto basse (14°C). La presa di spuma in autoclave è avvenuta a dicembre ed è durata circa 1 mese.

Gli spumanti così ottenuti sono rimasti in affinamento sulle proprie fecce per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 6-8°C

Grapes Negroamaro (90%)
Malvasia Nera (10%)

Soil clayey-muddy

Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest third decade of August

Yield per ha 7 tonnes

Refermentation long charmat (9 months).

The hand-picked grapes are harvested before their complete ripening, the bunches are pressed and vinified in white and fermented at a low temperature (14°C).

The second fermentation (prise de mousse) in pressurised tanks, made in December, lasted about 1 month. The wine refines on lees for about 6 months before bottling

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 6-8°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com