



**LEONE DE CASTRIS**  
**1665**



## **FIVE ROSES METODO CLASSICO** **BRUT ROSÉ NEGROAMARO MILLESIMATO** **SALICE SALENTINO DOC**

Spumante brillante dal colore rosa tenue "velo di cipolla", perlage a grana fine e persistente. Il profumo è ricco e intenso con note di petali di rosa. Il gusto è particolarmente morbido ed elegante arricchito da una piacevole freschezza. Perfetto come aperitivo e con piatti a base di frutti di mare, ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

*Sparkling brilliant wine of a light pink colour called "onion peel" with a fine and persistent perlage. The nose is rich and intense with hints of rose petals. To the palate it is smooth and elegant enriched by a nice freshness. Perfect as aperitif and with shellfish, nice also with medium aged cheeses.*

**Uve** Negroamaro  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2019  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5.000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** seconda decade di agosto  
**Resa per ha** 90 q.li  
**Resa per vino** 40%  
**Vinificazione** le uve raccolte in cassette vengono lavorate integre direttamente in pressa. Breve macerazione a freddo prefermentativa seguita da pressatura soffice. Seguono 25 giorni di fermentazione alcolica a 13°C  
**Spumantizzazione** Metodo Classico  
**Affinamento in bottiglia** Il vino base rifermenta in bottiglia per circa 2 mesi, seguono 30 mesi di affinamento sui lieviti  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 6-8 °C

**Grapes** Negroamaro  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2019  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5.000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** second decade of August  
**Yield per ha** 9 tonnes  
**Yield per wine** 40%  
**Vinification** the grapes are harvested in boxes and put, uncrushed, into the press. After a short prefermentative cold maceration, a soft pressing takes place, followed by an alcoholic fermentation of 25 days at 13°C  
**Refermentation** Metodo Classico  
**Bottle ageing** The base wine ferments in bottle for about 2 months, followed by a refinement "sur lie" for about 30 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 6-8 °C

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

leonedecastris.com  
info@leonedecastris.com