



DONNA COLETTA

1886



MARISA

PRIMITIVO ROSATO IGT PUGLIA

Un delicato vino rosato che cattura e restituisce i profumi e le suggestioni di una terra dalla particolare vocazione vinicola, rivelando all'assaggio un'intensità che fa trapelare la grande cura e dedizione che sono alla base delle scelte vinicole e agronomiche fatte per la produzione di Marisa. Un delicato rosato dal colore tenue con riflessi vividi e profumo intenso e persistente, con sentori di amarena, ciliegia e richiamo di violette selvatiche; al palato è morbido, armonico con un lungo e piacevolmente sapido finale.

A delicate rosé wine that captures and reminds the aromas and suggestions of a land with a particular wine vocation, revealing an intensity to the taste that reveals the great care and dedication used for the agronomic choices made for the production of Marisa.

A delicate rosé with a pale color with bright reflections and an intense and persistent aroma, with hints of black cherry, cherry and wild violets; on the palate it's soft, balanced with a long and mineral finish.

Annata 2021
Zona Noci (BA)
Uve Primitivo
Terreno Argillo-sabbioso con abbondante scheletro
Altitudine circa 500 mt slm
Densità ceppi ad ha 5.000
Esposizione sud-ovest
Età dei vigneti 4 anni
Gradazione alcolica 12%
Allevamento Guyot
Produzione per ettaro 90 q.li
Resa uva in vino 40%
Epoca di vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (7-10°C) per brevissimo tempo, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 40%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (14-18°C)
Affinamento minimo 4 mesi in acciaio sulle fecce fini
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Vintage 2021
Area Noci (Ba)
Grapes Primitivo
Soil Sandy-clay, medium textured
Altitude approx. 500 m. asl
Density 5.000 vinestocks per ha
Exposure south-west
Vineyard average age 4 years
Alcool 12% vol
Training system Guyot
Yield per ha 9 tonnes
Grape yield in wine 40%
Harvest first decade of September
Vinification Vinification After a soft crushing and destemming, the grapes are subjected to skin maceration (7-10 °C) for a very short time, followed by the extraction of the must (about 40%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (14-18 °C)
Maturation at least 4 months in stain steel tanks on the lees
Bottle aging at least 1 months in stain steel tanks

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com