



DONNA COLETTA

1886



SALISCENDI

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOC RISERVA

Un intenso colore rosso rubino anticipa la generosità del bouquet di aromi di spezie dolci, tra cui la vaniglia e fiori di garofano, insieme a frutti rossi maturi che ritroviamo al naso.

Al palato è morbido e avvolgente, con una fitta trama di tannini setosi e delle note di vaniglia e cioccolato che rendono il sorso lungo e persistente.

An intense ruby red color reflects the richness of the bouquet full of sweet spice aromas, including vanilla and wild flowers, along with ripe red fruits that we find on the nose.

On the palate it is soft and smooth, with a dense texture of silky tannins and notes of vanilla and chocolate that make the sip long and persistent.

Annata 2019
Zona Noci (BA)
Uve Primitivo Di Gioia Del Colle (100%)
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 14%
Allevamento cordone speronato
Produzione per ettaro 50 q.li
Resa uva in vino 60%
Epoca di vendemmia ultima decade di settembre
Vinificazione fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 16 giorni
Affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Acidità Totale 5,5 g/l
Residuo zuccherino 6 g/l

Vintage 2019
Area Noci (Ba)
Grapes 100% Primitivo Di Gioia Del Colle
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 14 % vol
Training system Cordon spur
Yield per ha 5 tonnes
Grape yield in wine 60%
Harvest second half of September
Vinification Fermentation at controlled temperature and skin maceration for 16 days
Maturation 12 months in barrique
Bottle aging at least 3 months
Total acidity 5,5 g/l
Residual sugar 6 g/l

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com