



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