



LEONE DE CASTRIS

1665

“È L'ANNO 1665.

**TRA I VIGNETI UBERTOSI DI QUEL TEMPO,
ORONZO ARCANGELO MARIA FRANCESCO
DEI CONTI DI LEMOS, FA NASCERE LA CANTINA”**

www.leonedecastris.com

La storia della Leone de Castris viaggia parallelamente a quella del vino in Puglia poiché, da oltre tre secoli, da ogni sorso del suo vino si sprigiona la forza e l'orgoglio della nobiltà della sua tradizione. Nel 1665 Oronzo Arcangelo dei Conti di Lemos, fonda la Cantina dove si trova ancora oggi, a Salice Salentino. È proprio intorno al piccolo borgo di Salice che si creano delle grandi tenute dove sono impiantati principalmente vigneti e alberi di olivo. Nel 1925 Piero Leone Plantera sposa Donna Lisetta de Castris e le due famiglie si uniscono. Questa unione segna un nuovo capitolo nella storia dell'antica Cantina, rinnovando i vigneti e la struttura gestionale. Fondamentale la scelta di unire, per la prima volta in Puglia, alla lavorazione e trasformazione del prodotto anche l'imbottigliamento. Nel 1943 viene creato il Five Roses, primo Rosato imbottigliato in Italia, seguito dal Rosso Salice Salentino nel 1954 che, in gran parte grazie al lavoro svolto dall'Azienda, diventa una DOC agli inizi degli anni '70. Alla fine degli anni '60 la direzione generale viene

In 1665, Oronzo Arcangelo de Castris, Count of Lemos, established the Winery exactly where it still lies, in Salice Salentino. Later on, just near the small village of Salice, some big estates were created and mainly vineyards and olive trees were planted. In 1925, Piero Leone Plantera married Donna Lisetta de Castris so the two families got together. This marriage marked the beginning of a new period in the history of this old Winery: the replacement of vines and the management reorganization structure. They started bottling the wine for the first time in Apulia, marking a very important step in the history of Apulian oenology, indeed in 1943 the Five roses, the first rosé bottled in Italy, was born followed by the Red Salice Salentino in 1954, which, mainly thanks to the efforts of the Company, got the DOC denomination in the early 70's. By the end of the 60's, the general management was taken over by Salvatore Leone de Castris, son of Piero and Lisetta, who contributed very much in the further development on the main international markets. In the 80's Salvatore's son, Piernicola



assunta da Salvatore Leone de Castris, figlio di Piero e Lisetta, che contribuisce fortemente ad una ulteriore espansione sui principali mercati internazionali. Negli anni '80 entra in Azienda il figlio Piernicola che si occupa in un primo momento del settore commerciale e, dalla metà degli anni '90, della direzione generale. Continua lo sviluppo sia delle Cantine che dei vigneti e vengono conferiti riconoscimenti sempre più prestigiosi. La nostra azienda è stata la prima azienda imbottigliatrice pugliese, e in virtù di questo primato, le nostre radici rimangono sempre più saldamente ancorate al territorio. È proprio per questo motivo che negli ultimi anni abbiamo effettuato una vera e propria sfida produttiva, cercando di valorizzare, e in alcuni casi addirittura riscoprire, i vitigni che hanno fatto la storia del Salento. Ad oggi la stragrande maggioranza dei vini prodotti dall'azienda sono ottenuti da uve autoctone, senza per questo aver limitato le innovazioni. La Leone de Castris produce vini di pregio DOC e IGT, degli ottimi spumanti da Negroamaro, Malvasia nera e bianca, un'importante acquavite di uva ed una preziosa grappa. Adiacenti alla cantina si trovano il Villa Donna Lisa Wine Hotel ed il Ristorante Milo. Infine il Museo del vino intitolato alla memoria dei due protagonisti della vitivinicoltura pugliese "Piero e Salvatore Leone de Castris", ripercorre le tappe fondamentali della storia dell'Azienda e di quella del vino in Puglia.

joined the Company first as Sales Director and then as General Director. The development of the wine cellar and the vineyards goes on winning international prestigious prizes. Our Winery has been the first Apulian bottler, and for that reason, we are deep-rooted in our territory. In the last years, the valorisation and the rediscovery of the indigenous varieties of vines, that made the history of Salento, represented a turning point in our activity. The most part of our wines are made with indigenous grapes, but we have never stopped the innovation process.

Leone de Castris produces a selection of high quality wines, great sparkling wines made with Negroamaro and red and white Malvasia grapes, a nice brandy (acquavite), and a precious grappa. Beside the Winery there are the Wine Hotel Villa Donna Lisa and the Milo Restaurant. Finally, the Wine Museum "Piero e Salvatore Leone de Castris", named after the two pioneers of the Apulian winegrowing, recollect the fundamental steps of our own history and that of wine in Apulia.

IL MUSEO DEL VINO.

“PIERO E SALVATORE LEONE DE CASTRIS”

È aperto al pubblico il Museo del vino “Piero e Salvatore Leone de Castris”, dedicato dal nipote e figlio Piernicola alla memoria di due pionieri della vitivinicoltura pugliese. A Piero è riconosciuto un ruolo di innovatore nella gestione dei vigneti e il grande merito di essere stato il primo in Puglia, nel 1925, ad unire alla trasformazione delle uve anche l’imbottigliamento. Sua, tra le altre, l’intuizione di creare il primo rosato italiano nel 1943, data di nascita del Five Roses.

Il figlio Salvatore ha contribuito a sviluppare notevolmente la conoscenza, a livello internazionale, sia dei vini Leone de Castris che di quelli salentini in genere. Presidente per molto tempo della Camera di Commercio di Lecce, unico Presidente meridionale dell’Unione Italiana Vini, ha anche il grande merito di aver creato nel 1954, con il padre Piero, il Rosso Salice, contribuendo in modo determinante alla nascita della DOC Salice Salentino nel 1971.

The Wine Museum "Piero and Salvatore Leone de Castris", named after the two pioneers of the Apulian winegrowing, is open to the public. Piero has been a real innovator in the managing of vines and vineyards and the first in Apulia, in 1925, to add the bottling at the winemaking. He had also the great intuition to create the first Italian rosé in 1943, date of birth of the Five Roses.

His son Salvatore contributed at the great development, on the international level, of the brand but also of the Salentine wines in general. He has been the President of the Chamber of Commerce for many years, the only President of Italian Union of Wines from the south of Italy, and he has also the great merit of creating in 1954, together with his father Piero, the Red Salice, contributing to the achievement of the DOC denomination in 1971.



**IL MUSEO DEL VINO
"PIERO E SALVATORE
LEONE DE CASTRIS"**

THE WINE
MUSEUM
"PIERO AND
SALVATORE LEONE
DE CASTRIS".

THE WINES



DONNA COLETTA
1886

Viviamo per produrre
vini pregiati
che arricchiscono il
gusto & l'anima

www.vinidonnacoletta.com



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.

Zona Noci (BA)

Principali uve Primitivo

Terreno Argillo-sabbioso con abbondante scheletro

Altitudine circa 500 m s.l.m.

Densità ceppi ad ha 5.000

Esposizione sud-ovest

Età dei vigneti 7 anni

Allevamento Guyot

Resa per ettaro 90 q.li

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

Formato bottiglia 750 ml/1500 ml

Temperatura di servizio 10-12°C

Area Noci (BA)

Main grapes Primitivo

Soil Sandy-clay, medium textured

Altitude approx. 500 m asl

Density 5.000 vinestocks per ha

Exposure south-west

Vineyard average age 7 years

Training system Guyot

Yield per ha 9 tonnes

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

Bottle size 750 ml/1500 ml

Serving temperature 10-12°C



COLPO DI ZAPPA

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOC

Colore rosso rubino intenso. Al naso fruttato con sentori floreali di viola e speziati di chiodi di garofano. In bocca risulta estremamente elegante e ben bilanciato. Tannini presenti ma non invadenti.

Intense ruby-red color. Fruity aroma and floral scents of violet and cloves. Extremely elegant and well balanced. Decisive and elegant tannins.

Zona Noci (BA)

Principali uve Primitivo

Terreno Argillo sabbioso con abbondante scheletro

Altitudine circa 500 m s.l.m.

Densità ceppi ad ha 5.000

Esposizione sud-ovest

Età dei vigneti 7 anni

Allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 50 q.li

Epoca di vendemmia ultima decade di settembre

Vinificazione fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 16 giorni

Affinamento 8 mesi in botti di rovere

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Formato Bottiglia 750 ml/1500 ml

Temperatura di servizio 18-20°C

Area Noci (BA)

Main grapes Primitivo

Soil Sandy-clay, medium textured

Altitude approx. 500 m asl

Density 5.000 vinestocks per ha

Exposure south-west

Vineyard average age 7 years

Training system Cordon spur

Yield per ha 5 tonnes

Harvest second half of September

Vinification Fermentation at controlled temperature and skin maceration for 16 days

Maturation at least 8 months in oak barrels

Bottle aging at least 3 months

Bottle Size 750 ml/1500 ml

Serving Temperature 18-20°C



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. 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.

Zona Noci (BA)
Uve Primitivo 100%
Terreno Argillo-sabbioso con abbondante scheletro
Altitudine circa 500 m s.l.m.
Densità ceppi ad ha 5.000
Esposizione sud-ovest
Età dei vigneti 7 anni
Allevamento cordone speronato
Resa per ettaro 50 q.li
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
Formato bottiglia 750 ml/1500 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Area Noci (BA)
Grapes Primitivo 100%
Soil Sandy-clay, medium textured
Altitude approx. 500 m. asl
Density 5.000 vinestocks per ha
Exposure south-west
Vineyard average age 7 years
Training system Cordon spur
Yield per ha 5 tonnes
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
Bottle size 750 ml/1500 ml
Serving temperature 18-20°C



LA GRANDE
TRADIZIONE



50° VENDEMMIA

SALICE SALENTINO NEGROAMARO RISERVA DOC

Nato nel 1954, dall'annata 2004 l'etichetta riporta "50° Vendemmia". Vino rosso intenso con riflessi granati, al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrosti e formaggi stagionati.

Born in 1954 and 2004 vintage the label has the writing 50° Vendemmia (translation vintage). Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meat and ripe cheese.

Principali uve Negroamaro
Terreno medio impasto
Allevamento alberello pugliese
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-ovest
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 70 q.li
Affinamento 6-12 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi
Formati bottiglia
375/750/1500/3000/15000 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Training system apulian head training
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-west
Vineyard average age 40 years
Harvest end of September
Yield per ha 7 tonnes
Maturation 6-12 months in barrels
Bottle ageing at least 6 months
Bottle size 375/750/1500/3000/15000 ml
Serving temperature 16-18 °C



LA GRANDE
TRADIZIONE



FIVE ROSES ANNIVERSARIO ROSATO IGT SALENTO

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del '93, in occasione dei 50 anni del Five Roses. Rosa fiore di pesco brillante, i profumi di mirtillo e ribes rosso sono accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente. Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche.

The Five Roses Anniversario was created for the first time with the vintage '93, in the occasion of the 50th anniversary of the Five Roses. Nice and brilliant peach blossom colour, heady scent of blackberry, red currant and rose. To the palate it is rich in fresh acidity, great structure and a fruity and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat.

Uve Negroamaro (85%)
Malvasia Nera di Lecce (15%)
Terreno argillo-limoso
Allevamento alberello pugliese
Densità 5500 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade
di settembre
Resa per ha 65 q.li
Affinamento minimo 2 mesi
in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750/1500 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Grapes Negroamaro (85%)
Malvasia Nera di Lecce (15%)
Soil clay-muddy
Training system apulian head
training
Density 5500 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Yield per ha 6.5 tonnes
Maturation at least 2 months
in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750/1500 ml
Serving temperature 10-12°C





LINEA DONNA LISA

DONNA LISA

MALVASIA BIANCA IGT SALENTO

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

Golden yellow wine, the nose picks-up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soup, risotto and white meat.



Principali uve Malvasia Bianca

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-est

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade di settembre

Resa per ha 65 q.li

Affinamento Minimo 6 mesi in acciaio sulle

fecce di lievito con continui bâtonnage

Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 10-12°C

Main grapes Malvasia Bianca

Soil clay-muddy

Training system cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Height 50 m asl

Exposure south-east

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of September

Yield per ha 6.5 tonnes

Maturation At least 6 months in stainless steel on the lees with regular bâtonnage

Bottle ageing at least 6 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 10-12°C



LINEA DONNA LISA



DONNA LISA

SALICE SALENTINO RISERVA DOC

Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'unghia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtilli e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheese.

Uve Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Terreno medio impasto
Allevamento alberello pugliese
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 50 q.li
Affinamento circa 18 mesi in barrique
Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi
Formati bottiglia 750 /1500 ml
Temperatura di servizio 18°C

Grapes Negroamaro (90%)
Malvasia Nera di Lecce (10%)
Soil medium-textured
Training system apulian head training
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south
Vineyard average age 40 years
Harvest end of September
Yield per ha 5 tonnes
Maturation at least 18 months in barrique
Bottle ageing at least 6 month
Bottle size 750 /1500 ml
Serving temperature 18°C



LINEA PER LUI

PER LUI SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA DOC



Alla vista si presenta di un colore rosso rubino a trama fitta. All'olfatto è un insieme di sensazioni che vanno dalla frutta rossa matura alla confettura, passando per i sentori di macchia mediterranea tipici del Negroamaro. In bocca è portentoso, suadente ed estremamente equilibrato.

Dense and strong ruby red colour. The nose reveals a combination of scents of ripe red fruits and jam with hint of Mediterranean scrub typical of Negroamaro. In the mouth is extraordinary, persuasive and extremely well-balanced.

Principali uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Allevamento alberello pugliese
Densità 6000 ceppi per ha
Altitudine 50 m s.l.m.
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia prima decade di ottobre
Resa per ha 50 q.li
Affinamento 12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento in bottiglia 12 mesi
Formati bottiglia 750/1500 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main grapes Negroamaro
Soil clay-muddy
Training system apulian head training
Density 6000 vinestocks per ha
Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 40 years
Harvest first decade of October
Yield per ha 5 tonnes
Maturation 12 months in french barriques
Bottle ageing 12 months
Bottle size 750/1500 ml
Serving temperature 18-20°C



LINEA PER LUI

PER LUI PRIMITIVO IGT SALENTO



Colore rosso rubino impenetrabile. Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di prugna, ciliegia e frutta cotta, accompagnati da una nota speziata di cacao. Al gusto è possente, particolarmente morbido e avvolgente.

Impenetrable ruby red colour. The nose has a strong perfume of plum, herry and fruit compote accompanied by spiced hints of cocoa. In the mouth is powerfull, particularly smooth, and enchanting.

Principali uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Allevamento cordone speronato
Densità 6000 ceppi per ha
Altitudine 50 m s.l.m.
Esposizione sud
Età media del vigneto 35 anni
Vendemmia seconda decade di settembre
Resa per ha 50 q.li
Affinamento in bottiglia 12 mesi
Formati bottiglia 750/1500 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main grapes Primitivo
Soil clay-muddy
Training system cordon spur
Density 6000 vinestocks per ha
Height 50 m asl
Exposure south
Vineyard average age 35 years
Harvest second decade of September
Yield per ha 5 tonnes
Bottle ageing 12 months
Bottle size 750/1500 ml
Serving temperature 18-20°C



LINEA PER LUI

PER LUI SUSUMANIELLO IGT SALENTO



Alla vista si presenta di un colore rosso rubino molto scuro. Al naso è un susseguirsi di sentori di frutta rossa matura con note floreali di viola e speziate di liquirizia. In bocca risulta pieno di carattere con un tannino deciso ed elegante.

Deep ruby red color. The nose has hints of ripe red berries with floral note of violet and licorice. In the mouth is a full bodied wine with decisive and elegant tannins.

Principali uve Susumaniello
Terreno argillo-sabbioso
Allevamento cordone speronato
Densità 5000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-ovest
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia seconda decade di ottobre
Resa per ha 50 q.li
Affinamento in bottiglia 12 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main grapes Susumaniello
Soil sandy-clay
Training system cordon spur
Density 5000 vinestocks per ha
Soil Height - 50 m asl
Exposure south-west
Vineyard average age 10 years
Harvest second decade of October
Yield per ha 5 tonnes
Bottle ageing 12 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 18-20°C



LINEA PER LUI

PER LUI ROSSO IGT SALENTO



Il colore è un rosso rubino piuttosto tenue.

Al naso si presenta con sentori di visciola sottospirito e floreali di viola. In bocca risulta essere estremamente equilibrato con dei tannini setosi che ne caratterizzano l'estrema eleganza.

Light ruby red colour. The nose has a hints of sour cherry and violet. In the mouth is extremely balanced with elegant and silky tannins.

Principali uve Ottavianello
Terreno argillo-sabbioso
Allevamento cordone speronato
Densità 5000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-ovest
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia prima decade di ottobre
Resa per ha 50 q.li
Affinamento in bottiglia 6 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main grapes Ottavianello
Soil sandy-clay
Training system cordon spur
Density 5000 vinestocks per ha
Soil Height - 50 m asl
Exposure south-west
Vineyard average age 15 years
Harvest first decade of October
Yield per ha 5 tonnes
Bottle ageing 6 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 18-20°C



LINEA
VILLA SANTERA



VILLA SANTERA

ROSSO PRIMITIVO IGT SALENTO

Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente. Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati.

Primitivo of Salento is characterized by an intense red colour, scents of red fruits and a spiced aroma of vanilla. In the mouth it is wide, smooth and persistent. Very good with grilled meat and ripe cheese.

Principali uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Allevamento cordone speronato
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia seconda decade di settembre
dopo un breve periodo di surmaturazione
Resa per ha 70 q.li
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18°C

Main grapes Primitivo
Soil clay-muddy
Training System apulian head training
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 15 years
Harvest second decade of September
after a short period of over ripening
Yield per ha 7 tonnes
Maturation at least 2 months
in steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18°C





LINEA
VILLA SANTERA



VILLA SANTERA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheese.

Principali uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Allevamento alberello pugliese
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 80 m slm
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia seconda decade di settembre
dopo un breve periodo di surmaturazione
Resa per ha 60 q.li
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 375/750/1500 ml
Temperatura di servizio 16-18°C

Main grapes Primitivo
Soil clayey-muddy
Training System apulian head training
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 80 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 40 years
Harvest second decade of September after a short period of over ripening
Yield per ha 6 tonnes
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 375/750/1500 ml
Serving temperature 16-18°C



LINEA
VILLA SANTERA



VILLA SANTERA

ROSATO PRIMITIVO IGT SALENTO

Alla vista si presenta di un colore rosa tenue con riflessi brillanti, al naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi di bosco con note floreali che lo rendono molto elegante, in bocca si esprime con una buona freschezza che dà piacevolezza alla beva e con un finale morbido che invita a bere il secondo bicchiere.

Wine of a light pink colour with shiny reflex. The nose has hints of redberries and flowers notes that make it very elegant. In the mouth it is very fresh and smooth and invites you to drink the second glass.

Principali uve Primitivo
Terreno medio impasto
Allevamento cordone speronato
Densità 5.000 ceppi per ha
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 8 anni
Vendemmia seconda/terza decade di agosto
Resa per ha 90 q.li
Affinamento almeno 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12 °C
Altitudine 50 m slm

Main grapes Primitivo
Soil medium-textured
Training System cordon spur
Density 5.000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 8 years
Harvest second/third decade of August
Yield per ha 9 tonnes
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12 °C



I VARIETALI



ANGIÒ

FIANO IGT SALENTO

Fiano dal colore giallo paglierino. Al naso profumi di pesca e ananas, accompagnato da intense note floreali. In bocca si presenta morbido e piacevolmente fresco, ricco di struttura. Ottimo con i primi piatti succulenti di mare, grigliate di pesce e carni magre.

Fiano of pale yellow color. To the nose peach and pineapple aromas, accompanied by intense floral notes.

In the mouth it is soft and pleasantly cool, rich in structure. Excellent with pasta and succulent seafood, grilled fish and lean meat.

Principali Uve Fiano

Terreno medio impasto

Allevamento Guyot

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-est

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia ultima decade di agosto,

prima decade di settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione scottatura della buccia con neve carbonica con conseguente pigiatura, pressatura soffice e decantazione statica per circa 24h. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-18°C e affinamento sulle fecce di lievito con continui batonnage per almeno 2 mesi

Affinamento sulle fecce di lievito con continui batonnage per almeno 2 mesi

Affinamento in bottiglia 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Main grapes Fiano

Soil medium-textured

Training system Guyot

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-east

Vineyard average age 15 years

Harvest last decade of August,

first decade of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification cold maceration with dry ice, soft pressure and following static decantation for 24h. Fermentation in steel tubs at checked temperature of 16-18°C and permanence in the thin dregs of fermentation with continuous batonnage for at least 2 months

Maturation aging on the yeast lees with continuous batonnage for at least 2 months

Bottle ageing 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C



I VARIETALI

IMAGO CHARDONNAY IGT SALENTO



Chardonnay dal caratteristico colore giallo paglierino.

Al naso profumi fruttati di ananas, mela e banana. In bocca si presenta fresco, morbido ed equilibrato confermando il bouquet olfattivo. Ottimo con grigliate di pesce e formaggi freschi.

Chardonnay with the characteristic straw yellow colour. Fruity scents of pineapple, apple and banana. In the mouth it is fresh, smooth and balanced confirming the olfactory bouquet. Very good with grilled fish and fresh cheese.

Principali uve Chardonnay

Terreno argillo-limoso

Allevamento Guyot

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia prima decade di agosto

Resa per ha 75 q.li

Vinificazione macerazione a freddo e successiva decantazione statica.

Fermentazione in tini di acciaio

inox alla temperatura di 16-18°C

e permanenza sulle fecce fini di

fermentazione per circa 3 mesi

Affinamento minimo 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Main grapes Chardonnay

Soil clay-muddy

Training system Guyot

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south

Vineyard average age 15 years

Harvest first decade of August

Yield per ha 7.5 tonnes

Vinification cold maceration and following static decantation. Fermentation in steel

tanks at a checked temperature

of 16-18°C and permanence on the thin

dregs of fermentation for about 3 months

Maturation at least 3 months in steel tanks

Bottle ageing at least 1 month

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C



I VARIETALI

VIGNA CASE ALTE SAUVIGNON IGT SALENTO



Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.

Principali uve Sauvignon Blanc

Terreno argillo-limoso

Allevamento Guyot

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-ovest

Età media del vigneto 10 anni

Vendemmia prima decade di agosto

Resa per ha 75 q.li

Vinificazione Macerazione a freddo e successiva decantazione statica.

Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 18° C e

permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi

Affinamento minimo 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Main grapes Sauvignon Blanc

Soil clay-muddy

Training system Guyot

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-west

Vineyard average age 10 years

Harvest first decade of August

Yield per ha 7.5 tonnes

Vinification Cold maceration and following static decantation. Fermentation in steel

tubs at a checked temperature of 18° C.

Finally a permanence in the thin dregs of fermentation for about 3 months

Maturation at least 3 months in steel tanks

Bottle ageing at least 1 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C





I VARIETALI

MESSAPIA VERDECA IGT SALENTO



Le uve Verdeca si esprimono con il caratteristico giallo paglierino e riflessi verdolini. Al naso stuzzicanti sentori di fiori di campo che si accompagnano a note agrumate di bergamotto ed esotiche di ananas. Ha un gusto fresco, sapido e piacevolmente persistente. Ottimo con piatti a base di frutti di mare e formaggi freschi.

Verdeca grapes express themselves with the characteristic straw yellow and greenish highlights. The nose has interesting hints of wild flowers together with citrus fruits as bergamot and exotic as pineapple. It has a fresh taste, sapid and nicely persistent. Very good with seafood and fresh cheese.

Principali uve Verdeca
Terreno argillo-limoso
Allevamento cordone speronato
Densità 5000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-ovest
Età media del vigneto 13 anni
Vendemmia fine agosto
Resa per ha 75 q.li
Vinificazione macerazione a freddo e fermentazione in tini acciaio alla temperatura di 16-18°C e permanenza sulle fecce per circa 3 mesi
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750 ml
Temperatura di servizio 8-10°C

Main grapes Verdeca
Soil clay-muddy
Training system cordon spur
Density 5000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-west
Vineyard average age 13 years
Harvest end of August
Yield per ha 7.5 tonnes
Vinification cold maceration and fermentation in steel tanks at about 16-18°C and refinement on lees for about 3 months
Maturation at least 3 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750 ml
Serving temperature 8-10°C



I VARIETALI



SURÒ

SUSUMANIELLO ROSATO IGT SALENTO

Vino dal colore rosa corallo con un invitante bouquet fruttato che richiama particolarmente la fragranza del pompelmo rosa e spiccati sentori di melagrana. Al palato conquista con la sua immediata freschezza e l'elegante mineralità.

Con il suo sorso delicato ma appagante, è ottimo da abbinare ad antipasti di pesce, risotto ai frutti di mare, minestre.

Pink coral wine with an inviting fruity bouquet that particularly reminds the fragrance of pink grapefruit and hints of pomegranate. On the palate is fresh with an and elegant minerality. With its delicate but satisfying sip, it is excellent to pair with appetizers, seafood risotto, soup.

Principali uve Susumaniello

Terreno medio impasto

Allevamento cordone speronato

Densità 5.000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-ovest

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia prima decade

di settembre

Resa per ha 90 q.li

Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (8-10°C) per alcune ore. Successivamente il mosto viene sgrondato e lasciato decantare per 24 ore. Un volta pulito, viene spillato e fatto fermentare a 16-18°C per circa 20 giorni. Segue un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento

Affinamento almeno 2 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 10-12°C

Main grapes Susumaniello

Soil medium-textured

Training System cordon spur

Density 5.000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-west

Vineyard average age 15 years

Harvest first decade of September

Yield per ha 9 tonnes

Vinification after a soft pressure and following separation of the stalks, the grapes are macerated at a checked temperature (8-10°C) for few hours. Then the must is poured and left for a decantation for 24 hours. After this procedure, it sets out the alcoholic fermentation at 16-18°C for at least 20 days and it continues with a short refining before bottling

Maturation at least 2 months in steel tanks

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 10-12°C



I VARIETALI



IL LEMOS

SUSUMANIELLO IGT SALENTO

Vino dal colore violaceo intenso, in cui i sentori di frutta matura si fondono perfettamente a note speziate di chiodi di garofano e liquirizia. La bocca è avvolgente, ben sostenuta da una schiena acida e dai tannini decisi ma non invadenti. Indicato su carni alla brace, primi piatti saporiti e formaggi di media stagionatura.

Wine of an intense violet colour. Hints of ripen fruits are mixed with spices notes of cloves and liquorice. The mouth is full, balanced by right acidity and strong but not intrusive tannins. Suggested with roasted meat, tasty dishes and middle seasoned cheese.

Principali uve Susumaniello
Terreno medio impasto
Allevamento cordone speronato
Densità 5500 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 80 q.li
Vinificazione macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18°C

Main grapes Susumaniello
Soil medium-textured
Training System cordon spur
Density 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Harvest end of September
Yield per ha 8 tonnes
Vinification maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 2 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18°C



I VARIETALI



ELO VENI

NEGROAMARO IGT SALENTO

Colore rosso brillante. Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza freschezza, morbidezza e volume. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci sapori.

Characteristically very deep brilliant red colour. The nose has hints of clove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and full of volume. Enjoy with starters, main dishes and grilled fish.

Principali uve Negroamaro
Terreno medio impasto
Allevamento cordone speronato
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 75 q.li
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 13-14°C
Altitudine 50 m slm
Densità Esposizione sud-ovest

Main grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Training system cordon spur
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 15 years
Harvest end of September
Yield per ha 7.5 tonnes
Maturation at least 2 months
in steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 13-14 °C



LINEA MAIANA

MAIANA VERDECA IGT SALENTO



Vino ricavato da uve Verdeca di colore giallo paglierino. Al naso note floreali e di frutta esotica. In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti e primi di mare.

Wine obtained with Verdeca grapes of a straw yellow colour. The nose has floral and exotic fruits hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with appetizers and sea-food dish.

Uve Verdeca

Terreno medio-impasto

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-est

Età media del vigneto 8 anni

Vendemmia prima decade di settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione dopo la pigiatura ed una soffice pressatura delle uve, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura, 10°C, per circa 12 ore.

Segue la fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per circa 2 mesi viene imbottigliato

Affinamento minimo 2 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 8-10°C

Grapes Verdeca

Soil medium-textured

Training system cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-east

Vineyard average age 8 years

Harvest first decade of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification after a soft pressing of the grapes, the must is decanted at a low temperature of 10°C for about 12 hours. The fermentation follows at 16-18°C in steel tanks. Finally, after the refinement on the dregs for about 2 months, the wine is bottled

Maturation at least 2 months in steel tanks

Bottle ageing at least 1 month

Bottle size 750 ml

Serving temperature 8-10°C



LINEA MAIANA

MAIANA

SALICE SALENTINO NEGROAMARO ROSATO DOC



Vino dal colore rosa fiore di pesco. Al naso è ricco di note floreali e fruttate di ciliegia. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti e crostacei.

Rosé wine of a peach blossom colour. The nose is rich of floral and fruity hints as cherry. In the mouth it is fresh, full and persistent. Suggested with "risotto" and shellfish.

Principali uve Negroamaro
Terreno medio-impasto

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia prima decade di settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione dopo una breve macerazione, si estrae dalle uve il mosto fiore. Quest'ultimo, dopo la decantazione, è messo in fermentazione a basse temperature in tini di acciaio. Affinamento di almeno 3 mesi in acciaio e 1 in bottiglia

Affinamento minimo 3 mesi

Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 10-12°C

Main grapes Negroamaro

Soil medium-textured

Training system cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south

Vineyard average age 15 years

Harvest first decade of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification after a brief maceration, the must is extracted from the grapes.

After decanting, it ferments at low temperatures in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 3 months and 1 into the bottle

Maturation at least 3 months in steel tanks

Bottle ageing at least 1 month

Bottle size 750 ml

Serving temperature 10-12°C



LINEA MAIANA



MAIANA

SALICE SALENTINO NEGROAMARO ROSSO DOC

Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso presenta note fruttate di prugna e speziate di vaniglia. In bocca è morbido, vellutato e piacevolmente tannico. Ottimo con arrosti e formaggi.

Red intense wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has fruity hints of plum and spiced of vanilla. In the mouth it is smooth, velvety and nicely tannic. Very good with roasted meat and cheese.

Principali uve Negroamaro
Terreno medio-impasto
Allevamento cordone speronato
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m s.l.m.
Esposizione sud-ovest
Età media del vigneto 30 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 80 q.li
Vinificazione le uve accuratamente selezionate sono messe a macerare a temperatura controllata (20-22°C) per almeno 10 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere per circa 6 mesi
Affinamento minimo 6 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Training system cordon spur
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-west
Vineyard average age 30 years
Harvest end of September
Yield per ha 8 tonnes
Vinification the carefully selected grapes are macerated at a checked temperature of 20-22°C for at least 10 days. Then a malolactic fermentation will follow and, finally, the refinement in oak barrels for about 6 months
Maturation at least 6 months in barrel
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18 °C



GLI SPUMANTI



FIVE ROSES METODO CLASSICO BRUT ROSÉ NEGROAMARO MILLESIMATO SALICE SALENTINO DOC

Spumante brillante dal colore rosa con riflessi ramati, 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 copper colour 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 cheese.

Principali uve Negroamaro

Terreno argillo-limoso

Allevamento guyot

Densità 5.000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-est

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade di agosto

Resa per ha 70 q.li

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

Il vino base fermenta in bottiglia per circa 2 mesi, seguono 30 mesi di affinamento sui lieviti

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 6-8 °C

Main grapes Negroamaro

Soil clay-muddy

Training System guyot

Density 5.000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-east

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of August

Yield per ha 7 tonnes

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 Traditional Method

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



GLI SPUMANTI



FIVE ROSES ANNIVERSARIO METODO CLASSICO BRUT ROSÉ NEGROAMARO MILLESIMATO SALICE SALENTINO DOC

Spumante brillante dal colore rosa con riflessi ramati, 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 with copper reflection 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 cheese.

Principali uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Allevamento guyot
Densità 5.000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Esposizione sud-est
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia seconda decade di agosto
Resa per ha 70 q.li
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
Il vino base fermenta in bottiglia per circa 2 mesi, seguono 48 mesi di affinamento sui lieviti
Formati bottiglia 750/1500 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Main grapes Negroamaro
Soil clay-muddy
Training System guyot
Density 5.000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Exposure south-east
Vineyard average age 20 years
Harvest second decade of August
Yield per ha 7 tonnes
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 Traditional Method
The base wine ferments in bottle for about 2 months, followed by a refinement "sur lie" for about 48 months
Bottle size 750/1500 ml
Serving temperature 6-8 °C



GLI SPUMANTI

DON PIERO SPUMANTE BRUT BIANCO



Giallo paglierino con riflessi dorati e con un perlage fine e persistente. Al naso presenta un bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori di fiori bianchi.

In bocca evolve in un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimo con aperitivi e antipasti di mare.

Straw yellow with greenish highlights and a fine and persistent perlage. The nose has an intense bouquet with dried fruit hints and fragrances of white flowers. In the mouth it has a great balance between freshness and smoothness. Very good as aperitif and with shellfish appetizers.

Principali uve Vitigni bianchi autoctoni

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m s.l.m.

Esposizione sud-ovest

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade di agosto

Resa per ha 70 q.li

Spumantizzazione charmat

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 6-8°C

Main grapes Native white grapes

Soil clay-muddy

Training System cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-west

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of August

Yield per ha 7 tonnes

Maturation charmat

Bottle size 750 ml

Serving temperature 6-8°C



GLI SPUMANTI

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.

Principali uve Negroamaro

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud-est

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia terza decade di agosto

Resa per ha 70 q.li

Vinificazione charmat lungo (9 mesi)

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 6-8°C

Main grapes Negroamaro

Soil clay-muddy

Training System cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south-east

Vineyard average age 15 years

Harvest third decade of August

Yield per ha 7 tonnes

Refermentation long charmat (9 months)

Bottle size 750 ml

Serving temperature 6-8°C



GLI SPUMANTI

I MILLE SPUMANTE DOLCE ROSÉ



I Mille è il fiore all'occhiello della nostra tradizione enoica: le sue note morbide e fragranti ne rendono immediatamente riconoscibile l'uvaaggio di Aleatico, mentre l'essenza briosa e ricca di profumi porta in sé l'identità del nostro territorio.

I Mille is the flagship of our enoic tradition. His soft and fragrant notes make immediately distinguishable the Aleatico grapes, while the lively and rich essence of different perfumes is bringing inside the identity of our land.

Principali uve Aleatico

Terreno argillo-limoso

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Altitudine 50 m slm

Esposizione sud

Età media del vigneto 20 anni

Vendemmia seconda decade di agosto

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione charmat

Dopo la spremitura le uve sono sottoposte ad un abbattimento della temperatura per essere poi avviate ad una fase di criomacerazione per 6-8 ore. In seguito il mosto viene fatto fermentare in autoclave per la presa di spuma

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 6-8°C

Main grapes Aleatico

Soil clay-muddy

Training System cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Soil Height 50 m asl

Exposure south

Vineyard average age 20 years

Harvest second decade of August

Yield per ha 8 tonnes

Refermentation charmat

After pressing the grapes are submitted to a temperature decrease and to cryomaceration for 6-8 hours. After that the must starts the second fermentation (pris de mousse) in pressurised tanks.

Bottle size 750 ml

Serving temperature 6-8°C



LINEA ILLIVIA

ILLIVIA BIANCO CHARDONNAY IGT SALENTO

Chardonnay dal caratteristico giallo paglierino, con profumi floreali e note fruttate di banana. In bocca è morbido ed equilibrato, ottimo in abbinamento con piatti di pesce.

Straw yellow Chardonnay, with floral fragrances and fruity hints of banana. In the mouth it is smooth and balanced, great with appetizers and fish-based main courses.



Uve Chardonnay
Terreno argillo-limoso
Annata 2022
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato
con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di agosto
Resa per ha 90 q.li
Vinificazione dopo una soffice pressatura
delle uve, il mosto viene fatto decantare
a bassa temperatura (10 °C) per
circa 12 ore. Segue la fermentazione a
temperatura controllata (14 - 16 °C) in
tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento
sulle fecce fini per circa 3 mesi, viene
imbottigliato
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 8-10°C

Grapes Chardonnay
Soil clayey-muddy
Vintage 2022
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of August
Yield per ha 9 tonnes
Vinification after a short maceration and
a soft pressing of the grapes, the must
ferments at a temperature of 14°C in
steel tanks. After the refinement on lees
for about 3 months the wine is bottled
Maturation at least 3 months in steel
tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 8-10°C



LINEA ILLIVIA



ILLIVIA ROSATO NEGROAMARO IGT SALENTO

Questo rosato, ricavato da uve Negroamaro, si presenta con il caratteristico rosa cerasuolo e con un naso fruttato e floreale. In bocca è fresco e piacevole, ottimo da abbinare con minestre e primi piatti delicati.

This rosé, made with Negroamaro, is of the characteristic cherry-red colour and with a fruity and floral nose. In the mouth it is fresh and nice, very good matched with soups and delicate main courses.

Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2023
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato
con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Resa per ha 90 q.li
Vinificazione dopo un breve periodo di
macerazione delle uve si estrae il mosto
fiore. Quest'ultimo dopo decantazione
è messo a fermentazione a bassa
temperatura in tini di acciai inox
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Grapes Negroamaro
Soil clayey-muddy
Vintage 2023
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Yield per ha 9 tonnes
Vinification after a short maceration
the very best of the must is extracted.
After the decanting it is fermented
at low temperature in steel tanks
Maturation at least 3 months in steel
tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C



LINEA ILLIVIA



ILLIVIA ROSSO PRIMITIVO IGT PUGLIA

Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrosti e formaggi.

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

Uve Primitivo

Terreno medio-impasto

Annata 2022

Gradazione alcolica 14%

Allevamento cordone speronato
con 5.000 ceppi per ha

Età media del vigneto 30 anni

Vendemmia fine settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione fermentazione in
macerazione delle uve diraspate
per circa 10 giorni alla temperatura
di 22-24 °C.

Affinamento almeno 3 mesi in botte

Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 16-18 °C

Grapes Primitivo

Soil medium-textured

Vintage 2022

Alcohol 14%

Training System cordone spur
with 5.000 vinestocks per ha

Vineyard average age 30 years

Harvest end of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification fermentation with maceration
of the grapes for 10 days at the
temperature of 22-24 °C.

Maturation at least 3 months in barrel

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 16-18 °C



LINEA ILLIVIA



ILLIVIA ROSSO NEGROAMARO IGT SALENTO

Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrosti e formaggi.

Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.

Principali uve Negroamaro

Terreno medio-impasto

Annata 2021

Gradazione alcolica 13,5%

Allevamento cordone speronato
con 5.000 ceppi per ha

Età media del vigneto 20 anni

Vendemmia fine settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione fermentazione in
macerazione delle uve diraspate
per circa 10 giorni alla temperatura
di 22 - 24 °C.

Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 16-18 °C

Main Grapes Negroamaro

Soil medium-textured

Vintage 2021

Alcohol 13,5%

Training System cordon spur
with 5.000 vinestocks per ha

Vineyard average age 20 years

Harvest end of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification fermentation with maceration
of the grapes for 10 days at the
temperature of 22-24 °C.

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 16-18 °C



LINEA URSI

URSI FRIZZANTE

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti e fruttati mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti e frittura di mare.

Sparkling white wine of a straw yellow colour and greenish highlights. The nose has fragrant and fruity hints while in the mouth it is vivid and savoury. Very good with appetizers and fried seafood.



Principali Uve Vitigni bianchi autoctoni
Terreno argillo-limonoso
Gradazione alcolica 12%
Allevamento cordone speronato
Densità 5000 ceppi per ha
Esposizione sud
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia tra la prima decade di agosto e la prima decade di settembre
Vinificazione il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla soffice pressatura delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15°C per un periodo di 2 mesi
Affinamento minimo 2 mesi in autoclave
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Main Grapes Native white grapes
Soil clay-muddy
Alcohol 12%
Training System cordon spur
Density 5000 vinestocks per ha
Exposure south
Vineyard average age 10 years
Harvest between the first decade of August and the first decade of September
Vinification the base wine is obtained by the fermentation at low temperature of the must that comes from the soft pressure of the grapes. The refermentation took place into steel tanks at a temperature of 15°C for a period of 2 months
Maturation at least 2 months in pressurised tank
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 6-8 °C



LINEA URSI

URSI ROSATO FRIZZANTE



Vino rosato frizzante dal colore rosa fiori di pesco.

Al naso sentori fragranti e floreali mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti, aperitivi e frittura di mare.

Sparkling rosé wine with a peach blossom pink color.

On the nose, there are fragrant and floral notes, while in the mouth, it offers a lively and savory taste. Excellent with appetizers, aperitifs, and fried seafood.

Uve Vitigni rossi autoctoni

Terreno argillo-limonoso

Gradazione alcolica 12,5%

Allevamento cordone speronato

Densità 5000 ceppi per ha

Temperatura di servizio 8-9 °C

Esposizione sud-ovest

Età media del vigneto 10 anni

Resa per ha 90 q.li

Vendemmia tra la prima decade

di agosto e la prima decade di settembre

Vinificazione il vino base si ottiene dalla

fermentazione a bassa temperatura del

mosto derivante dalla soffice pressatura

delle uve, preceduta da una rapida

macerazione prefermentativa a freddo.

La presa di spuma avviene in autoclave

alla temperatura di circa 15°C per un

periodo di 2 mesi

Affinamento minimo 2 mesi in autoclave

Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Grapes Native red grapes

Soil clay-muddy

Alcohol 12,5%

Training System cordon spur

Density 5000 vinestocks per ha

Serving temperature 8-9 °C

Exposure south-west

Vineyard average age 10 years

Harvest between the first decade

of August and the first decade

of September

Yield per ha 9 tonnes

Vinification the base wine is obtained

through the low-temperature

fermentation of the must derived from

the gentle pressing of the grapes,

preceded by a rapid pre-fermentation

cold maceration. The sparkling process

takes place into pressurised tank at a

temperature of about 15°C for a period

of 2 months.

Maturation at least 2 months

in pressurised tank

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml



PASSITI

PIERALE

FIANO PASSITO IGT SALENTO

Colore giallo dorato. Al naso sprigiona note fruttate dolci di albicocca matura accompagnate da sentori floreali di gelsomino e di vaniglia. In bocca è dolce, pieno ed avvolgente.

Golden yellow colour. At the nose sweet hints of ripen apricot with floral aroma of jasmine and vanilla. In the mouth it is sweet, wide and smooth.



Principali uve Fiano
Terreno argillo sabbioso
Allevamento cordone speronato
Densità 5000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Densità Esposizione sud
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia manuale in cassette durante l'ultima decade di agosto.
Appassimento un mese sui graticci in ambiente climaticamente controllato
Resa per ha 50 q.li
Affinamento in bottiglia 6 mesi
Formati bottiglia 500 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main grapes Fiano
Soil clay-sandy
Training System cordon spur
Density 5000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Density Exposure south
Vineyard average age 10 years
Harvest manually last decade of August.
Drying Process 1 month on trellis in controlled temperature
Yield per ha 5 tonnes
Bottle ageing 6 months
Bottle size 500 ml
Serving temperature 10-12°C



PASSITI

NEGRINO ALEATICO IGT PUGLIA

Vino di un colore rosso intenso con sfumature violacee. Intenso al naso con profumo di rosa e frutti di bosco che si amalgamano in una meravigliosa complessità aromatica. In bocca è naturalmente dolce, ampio e morbido. Si consiglia di abbinarlo con dolci a base di frutta secca, amaretti e crostate di frutta rossa.

Intense red wine purplish highlights. The nose is intense with perfume of rose and berries mixed in a marvellous aromatic complexity. In the mouth it is naturally sweet, wide and smooth. Suggested with dried fruit cakes, macaroons and tarts with dried fruit.



Principali uve Aleatico di Puglia
Terreno argillo-limoso
Allevamento alberello pugliese
Densità 7000 ceppi per ha
Altitudine 50 m slm
Densità Esposizione sud
Età media del vigneto 30 anni
Vendemmia fine settembre
Resa per ha 60 q.li
Affinamento minimo 6 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 500 ml
Temperatura di servizio 12-14°C

Main grapes Aleatico di Puglia
Soil clay-muddy
Training System apulian head training
Density 7000 vinestocks per ha
Soil Height 50 m asl
Density Exposure south
Vineyard average age 30 years
Harvest end of September
Yield per ha 6 tonnes
Maturation at least 6 months
in steel tanks
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 500 ml
Serving temperature 12-14°C



I DISTILLATI

GRAPPA DI DONNA LISA INVECCHIATA IN LEGNO

È il risultato della sapiente distillazione a vapore delle vinacce di Negroamaro utilizzato per realizzare il prestigioso Donna Lisa Salice Salentino Doc Riserva. La lenta distillazione e il sapiente invecchiamento in legno donano alla grappa un profumo elegante ed un sapore vellutato e persistente.

It is the result of a wise steam distillation of the pomace of Negroamaro used to create the prestigious Donna Lisa Salice Salentino DOC Riserva. The slow distillation and the wise ageing in oak gave to the grappa an elegant perfume and velvety and persistent taste.



Vitigno Negroamaro
Altitudine 50 m s.l.m.
Sistema di distillazione discontinuo con caldaiette in rame a vapore
Formato bottiglia 500 ml

Grapes Negroamaro
Soil Height 50 m a.s.l.
Distillation batch with copper steam boiler
Bottles size 500 ml



I DISTILLATI

FIVE ROSES ACQUAVITE D'UVA

Limpida, incolore con una vena morbida, piacevolmente aromatica.
Sentori di rosa e frutti di bosco. Naso elegante, armonioso, pronunciato e netto.

Limpid and colourless, smooth and nicely aromatic with hints of rose and fruit. At the nose it is elegant, harmonious, strong and clean.



Uve Negroamaro, Malvasia Nera

Altitudine 50 m slm

Sistema di distillazione discontinuo con caldaiette di rame a corrente a vapore

Affinamento acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi

Formato bottiglia 500 ml

Grapes Negroamaro, Malvasia nera

Soil Height 50 m asl

Distillation double steam distillation with batch in copper steam boilers

Refinement stainless steel for 3/6 months

Bottle size 500 ml

Leone de Castris srl
Via Senatore de Castris, 26 - Salice Salentino (LE) 73015
info@leonedecastris.com - +390832731112