



## Donna Lisa Salice Salentino Riserva 2019

Leone de Castris

|                                |                                                                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                                                                                   |
| <b>Origine</b>                 | Italian, Puglia                                                                              |
| <b>Produttore</b>              | Leone de Castris Manduria                                                                    |
| <b>Classificazione</b>         | DOC                                                                                          |
| <b>Maturazione</b>             | Contenitori di acciaio inox seguiti da 18 mesi di invecchiamento in botti di rovere francese |
| <b>Contenuto</b>               | 75 cl                                                                                        |
| <b>Annata</b>                  | 2019                                                                                         |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 10 anni                                                                               |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18 - 20°C                                                                                    |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 14.5 %                                                                                       |
| <b>Vitigni</b>                 | Malvasia 10 %, Negroamaro 90 %                                                               |
| <b>Articolo n.</b>             | 18705719                                                                                     |

### Annotazioni

La Riserva "Donna Lisa" è ottenuta dai vitigni Negroamaro e Malvasia Nera ed è uno dei grandi vini pugliesi. Il vino è ottenuto solo da uve mature e sane rigorosamente selezionate.

### Abbinamenti

Con antipasti come torte fatte in casa o terrine di selvaggina, salse scure ai funghi, piatti brasati, pollame scuro come anatra o faraona, varietà di bistecche, carne alla griglia, formaggi semiduri e duri come lo Sbrinz o il formaggio di montagna.

### Note di degustazione

Profumo di frutti di bosco, di confettura, con note di liquirizia e vaniglia, anche di legni pregiati. Palato piacevolmente morbido e scorrevole, more e amarene, sottolineate da una piacevole freschezza, leggere note affumicate e piacevoli aromi tostati, tannini ben integrati, finale persistente e caratteristico.