



DATI TECNICI

Denominazione: Susumaniello I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Susumaniello

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 10 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 q.li/ha

Produzione annua: 45.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Affinamento: sosta in vasche d'acciaio su fecce fini per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Naso opulento, si apre con sentori di frutta rossa, ribes, mirtilli, lampone; incalzano note speziate di pepe nero e coriandolo, in un'atmosfera balsamica.

Gusto: Sorso dinamico, morbido, avvolgente, dalla trama tannica perfettamente amalgamata. Finale duraturo.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni grigliate e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio 17– 18° C.