

Susumaniello



CLASSIFICAZIONE:

Igp Puglia Rosso – 750 ml

Gradazione alcolica: 14% Vol

Epoca di vendemmia:

fine Settembre/inizio Ottobre

PRODUZIONE:

Zona: Salice Salentino, Salento, Puglia

Vitigno: susumaniello 100%.

Forma di allevamento:

cordone speronato

Età dei vigneti: 10 anni

Resa per ettaro: 90 q/h

La vendemmia: raccolta a mano
con attenta selezione dei grappoli,
trasportati in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE:

fermentazione a temperatura
controllata in serbatoi d'acciaio
per circa 2 settimane, fermentazione
malolattica e breve passaggio
in barriques francesi ed americane

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Alla vista: rosso intenso con alcune
sfumature violacee

Al naso: ha una respiro lungo
caratterizzato da un' intensa matrice
fruttata, di cui la mora è il perno,
inoltre impreziosita da una sottile
sfumatura di nota speziata

Al palato: si presenta avvolgente,
con una delicata acidità ed una buona
persistenza

Abbinamenti: da tutto pasto, ottimo
con formaggi e salumi

Temperatura di servizio: 18/20°C