

Susumaniello IGT Salento



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Susumaniello

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione IGT Salento si estende nelle colline della parte più a sud della regione Puglia, nelle province di Lecce, Taranto e Brindisi.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà semi tardiva, vendemmiata nella prima o seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Fragranti note fresche di frutta rossa come ciliegie, melograno, lampone e prugna matura.

GUSTO

Un vino equilibrato e vellutato, con una elegante e bilanciata acidità; armonioso, persistente ed elegante.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

GRADO ALCOLICO

15,0%

