



## 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 affina 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%

