



Susumaniello

Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Puglia

VITIGNO:

Susumaniello

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

Acciaio, durante le lavorazioni viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% vol

COLORE:

Rosso rubino intenso

OLFATTO:

Complesso, con note di frutti rossi e confetture, delicate note speziate, pepe nero e cuoio.

GUSTO:

Caldo, avvolgente, strutturato, molto persistente, con una buona acidità che lo rende predisposto ad un buon invecchiamento

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti con sughi di carne, selvaggina di piuma e di pelo, gnumareddi salentini e formaggi stagionati

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Bulgogi – Corea
Flamberad Pepparstek - Svezia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C

CURIOSITÀ:

Il suo nome deriva da "somarello" in dialetto pugliese, indica l'elevata produttività della pianta carica di grappoli "come un somaro". Solo dopo i primi dieci anni di vita le piante calano la produzione e le uve danno vita a vini strutturati e ricchi di profumi

