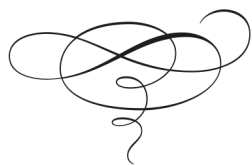


# SELEZIONE LUIGI GUARINI



## Susumaniello Puglia IGP

### Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti con sughi di carne, selvaggina di piuma e di pelo, gnumareddi salentini e formaggi stagionati

Susumaniello / IGP Puglia:

**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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° – 18°C

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Bulgogi – Corea; Flamberad Pepparstek – Svezia

**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