

Susumaniello



Vitigno: 100% Susumaniello

Tipologia: Rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Puglia

Grado alcolico: 13,5 % Vol

Vinificazione: macerazione con le bucce per 5 giorni, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in barrique per 8 mesi e 3 mesi in bottiglia

Terreno: Sabbioso limoso

Certificazione: Biologica

Temp. di servizio: 16-18°

Abbinamento: arrostiti di carne, primi piatti strutturati, formaggi stagionati o erborinati

Antichissimo vitigno di origine pugliese, il Susumaniello è andato quasi perduto nella storia prima di essere riscoperto. Il suo nome curioso ricorda le rese abbondanti delle viti giovani, "cariche come un asino". Oggi esprime un carattere unico ed autentico del nostro terroir salentino

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentori di frutti maturi, spezie ed erbe aromatiche della macchia mediterranea, con sfumature speziate: pepe nero, liquirizia, spezie dolci. Al Gusto espressione fruttata piena e succosa, dominata da bacche rosse e scure. Buona struttura, sostenuta da tannini vellutati o di grana fine. Fresca acidità, che mantiene il vino equilibrato ed evita la pesantezza. Buona la persistenza, con ritorno di note fruttate e speziate nel finale