



SERRE

SALENTO I.G.P. SUSUMANIELLO

UVE

Susumaniello

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nell'area brindisina, zona d'origine di questo vitigno autoctono

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Fine settembre

VINIFICAZIONE

La vendemmia è tardiva per assicurare una leggera surmaturazione, raccolta manuale in piccole cassette. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

AFFINAMENTO

Affinamento in serbatoi in acciaio e in bottiglia, per esaltare il carattere varietale del vino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che dimostra come il Susumaniello, se lavorato sapientemente, sappia regalare risultati di assoluta eleganza. Il colore è un profondo rosso rubino. Emergono sentori di frutta rossa e spezie, pepe nero e chiodo di garofano, sullo sfondo note terrose e sentori salmastri. Il sorso è voluminoso, equilibrato, pieno, con buon apporto della componente fresco sapida. Il tannino è carezzevole e la persistenza prolungata

ABBINAMENTI

Costine in salsa barbecue; costolette di agnello al forno; spiedini di carne; bocconcini di maiale in umido

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 13,5% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Susumaniello

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located around the city of Brindisi, the origin area of this native vine

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

End of september

PRODUCTIVE PROCESS

The harvest is late to ensure a slight over-ripening, manual harvesting in small boxes. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25 ° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Aging in steel tanks and in bottles, to enhance the varietal character of the wine

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine which demonstrates that Susumaniello, a native grape variety of Salento area, if grown in a good way, can give absolutely elegant results. The color is deep ruby. On the nose you get intense aroma of red fruits and spicy notes, black pepper, cloves, on a background of earthy notes and salty aromas. The sip is voluminous, well-balanced, full, with a fresh-savory component. Smooth tannin and long persistence

FOOD PAIRING

Spare ribs in barbecue sauce; lamb chops in the oven, meat skewers; stewed pork chunks

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 13,5% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl