



# 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