

SUSUMANIELLO

SALENTO IGT

RICCO E INTENSO

Vitigno: Susumaniello

Area di produzione: Salento

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 15% vol.

Vendemmia: Settembre

Affinamento: barrique di legno francese ed acciaio inox

Note degustative: colore rosso violaceo molto brillante. Questo vino rivela un bouquet intenso e vivace con marcate note di prugna, frutti neri freschi e maturi che si riflettono all'assaggio nel suadente e tipico aroma vinoso. Inebriante nota boisè finale. Un vino di territorio, ricco e potente al palato, perfetta sintesi di gusto e morbidezza.

Gastronomia: ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi elaborati, formaggi di media stagionatura e salumi tipici molto saporiti. Esalta carni arrosto ed alla brace.

Temperatura di servizio: 18°

Potenziale invecchiamento: 5 anni dall'anno di vendemmia

