



## CANTINE SANTA BARBARA



### CAPIRUSSU

SALENTO

Indicazione Geografica Tipica

- SUSUMANIELLO -

SCHEDA TECNICA

<b>Riconoscimento:</b>	Indicazione Geografica Tipica - Salento
<b>Zona di produzione:</b>	Puglia - Salento - <b>SAN PIETRO VERNOTICO (BR)</b>
<b>Natura del terreno:</b>	Calcareao argilloso
<b>Altitudine:</b>	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
<b>Densità:</b>	4500 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	85 q.li
<b>Sistemi di allevamento:</b>	Spalliera - Potatura cordone speronato
<b>Vitigni utilizzati:</b>	100% Susumaniello
<b>Vendemmia:</b>	Meccanica
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Seconda decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per otto/dieci giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-25 °C
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento
<b>Gradazione alcolica:</b>	14,00 % vol.
<b>Residuo zuccherino:</b>	10 gr/l
<b>Colore:</b>	Rosso intenso con riflessi viola
<b>Profumo:</b>	Sprigiona profumi intensi di tabacco, liquirizia e preziose note di pepe nero
<b>Durata:</b>	4 anni ed oltre, se conservati in cantine idonee
<b>Temperatura di servizio:</b>	18 °C
<b>Abbinamento ai cibi:</b>	Primi piatti con sughi elaborati, legumi con leggero piccante, arrostiti e formaggi di media stagionatura