



CANTINE SANTA BARBARA



CAPIRUSSU

SALENTO

Indicazione Geografica Tipica

- SUSUMANIELLO -

SCHEMA TECNICA

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