

# SUSUMANIELLO SALENTO IGP SUSCO



Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Vitigno: Susumaniello.

Zona: Salento.

Terreno: Di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante; di colore scuro.

Coltivazione: Guyot

Vendemmia: Seconda e terza decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni.

Affinamento: In barrique di rovere francese e americana per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Vino dall'olfatto floreale e fruttato, speziato con delicate note balsamiche; il colore è rosso rubino intenso. Una buona trama tannica predispone all'invecchiamento in legno. In bocca risulta strutturato con una certa eleganza, rivela un'interessante nota acida e una buona persistenza gustativa.

Abbinamenti: La struttura e la nota acida si abbinano con primi e secondi succulenti, carne alla brace, formaggi stagionati.

Servire a: 16-18 °C.