



IL 150 SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSSO

TERRITORI

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Susumaniello, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, coltivato in Salento. Il suo nome richiama, in dialetto pugliese, il nome del "somarello" indicando l'elevata produttività della pianta caricata di grappoli "come un somaro". Dopo la prima decade di vita della vigna, il grappolo si scarica di acini e la produzione perde in quantità ma migliora in qualità producendo vini di grande espressione.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato. A una prima fase di premacerazione a freddo per esaltare al meglio le naturali caratteristiche di freschezza del frutto, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento.

Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

PROFUMO

Il bouquet dei profumi spazia da note fruttate di ciliegia a note erbacee e speziate.

SAPORE

Morbido e fruttato. Una delicata percezione tannica lo rende piacevole e fresco.

CONSIGLIATO CON

Aperitivi e antipasti, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne bianca e formaggi caprini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15° C