

SUMAEST

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

SALENTO IGP SUSUMANIELLO

Vitigno

Susumaniello 100%

Denominazione

Salento Igp

Tipologia di terreno

argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico

13,5 % vol

Vendemmia

a mano prima e seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa uva per ettaro

90 quintali

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Note degustative

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, un aroma di mora e ciliegia, leggermente speziato. Al palato fresco, tannini morbidi e persistente. Si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, agnello e cacciagione.

Grapes

Susumaniello 100%

Denomination

Salento Igp

Type of land

clayey calcareous

Alcohol content

13,5 %

Harvest

by hand first and second decade of September

Vine training system

Spurred cordon

Grapes per Ha

9.000 kg

Serving temperature

18- 20 °C

Tasting notes

Ruby red intense with violet reflections , an aroma of blackberry and cherry, slightly spiced. On the palate it is fresh, with soft tannins and a lingering finish. It goes well with aged cheeses, grilled meat, lamb and game

