



SUSUMANIELLO

Il vitigno Susumaniello è una varietà d'uva antichissima, coltivata solo in Puglia, in provincia di Brindisi e in un lontano passato era l'uva rossa principe della Valle d'Itria. Il suo nome deriva da "somarello" in dialetto pugliese e regala un'immagine iconica dell'elevata produttività della pianta, carica di grappoli "come un somaro"

VITIGNO: Susumaniello

DENOMINAZIONE: Valle d'Itria IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro-spalliera

TERRENO: Calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette, solitamente durante la seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: La raccolta dell'uva avviene in cassette, segue la diraspatura ed il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata di 27°C per 8-10 giorni durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica

MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio

VOL.‰: 13° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Eleganti sentori di frutti rossi come ciliegia e lamponi sfumano in stuzzicanti percezioni speziate. Al sorso racconta un gran ritorno del frutto croccante con particolari percezioni di amarene e melograno.

Tannini vellutati ed eleganti. Conclude tenace con una fine persistenza

SERVIZIO: Si consiglia a 16-18°C in ampi calici

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il coinvolgimento della rusticità tipica del Susumaniello si sposa con la tradizione culinaria pugliese con orecchiette al sugo o cime di rapa. Carni stufate e ragù a lunga cottura sono impreziositi dal corpo del vino. Eccellente in compagnia di arrostiti di carne e selvaggina.



75 cl

ALTURE