



# SAN MARZANO



## Susco

SUSUMANIELLO SALENTO IGP

**Tipologia:** Rosso

**Vitigno:** Susumaniello

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** Salento

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

**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



WINE SHARING BEAUTY