



CANDIDO

Via Armando Díaz 46 - 72025 San Donaci (BR)
Tel. +39 0831 63 56 74 - email: candido@candidowines.it
www.candidowines.it



S

Salento IGT

VARIETÀ DI UVE

Susumaniello

VINIFICAZIONE

A fine settembre le uve vengono raccolte, diraspate e messe nei vinificatori d'acciaio. Dopo la macerazione a temperatura controllata e la fermentazione alcolica del mosto si passa a quella malolattica. Il vino ottenuto viene subito messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino carico di riflessi violaceo intenso, e dal profumo fruttato con note di ribes e spezie; al gusto manifesta una grande concentrazione, con piacevole coinvolgimento di tutte le papille gustative.

ABBINAMENTI

Vino giovane che fra tutte le carni preferisce la cacciagione e quella di pesce dal gusto grasso e saporito.

ALCOL

14% vol



Servire a
12-14 °C



vino
rosso



Susumaniello

