



SUSUMANIELLO ROSÉ

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: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Colline a 350/380 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 3 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: Raccolta in cassette, nella prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: La raccolta avviene in cassetta, l'uva sosta una notte in cella frigo con temperature sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore), viene diraspata e pigiata. Il pigiato si raffredda e dopo un travaso in un serbatoio di acciaio inox avviene la macerazione di circa 6-8 ore. Il mosto si chiarifica e fermenta a bassa temperatura

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio

VOL. %: 12.5° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rosa tenue e luminoso.

All'olfatto dona un'affascinante fragranza che ricorda sentori di frutti rossi e note esotiche. Gusto pieno, rotondo, con vivace freschezza e croccantezza. Finale piacevole, fresco e dal frutto succoso

SERVIZIO: Si consiglia a 10-12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: L'eleganza di un rosato da Susumaniello sposa piatti che risaltano la presenza del pomodorino. Linguine ai frutti di mare, crostacei crudi e cotti in paté gourmet sono una prelibatezza da non perdere. Tartine e carpacci di carne e pesce sono l'inizio di una grande avventura gastronomica.



ALTURE

75 cl 