



Flaminio

Susumaniello
Rosso
I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Susumaniello 100%

Zona di produzione: Tenuta Flaminio e Tenuta Castel Serranova

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 15

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,6

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale e meccanica

Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15 gg, segue spontaneamente la fermentazione malolattica.

Affinamento: in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino molto intenso con riflessi violacei, brillante.

Odore: fruttato e speziato con leggere note vegetali.

Sapore: ben strutturato, potente, sapido, morbido all'attacco progressione articolata e finale caratterizzati da tannini morbidi e avvolgenti, lungo, aroma di bocca speziato.

Abbinamenti

Primi piatti strutturati, carni in genere e cibi speziati.