

# — Susumaniello

## SUSUMANIELLO IGP

Il vitigno autoctono Susumaniello, che qui cresce nel cuore del Salento, produce questo vino di colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura trovano una nota speziata; al palato è strutturato con tannini maturi e grande persistenza. Ideale con carne e piatti tipici della tradizione pugliese.

The native grape variety Susumaniello, that here grows in the heart of the Salento region, produces this wine of an intense ruby red color. Aromas of ripe red fruit with a note of spice are met on the palate by a full body with mature tannins and great persistence. Ideal with meat dishes and traditional Puglia-style cuisine.

**Alcohol** 14% vol.

**Zona di produzione** Salento

**Tecnica di produzione** Breve macerazione pre-fermentativa delle uve diraspate a una temperatura di 12-14° C per estrarne gli aromi caratteristici a cui segue una fermentazione di 15-20 giorni a temperatura controllata di 24-26°C. Poi si procede alla separazione del vino dalle bucce per avviare la fermentazione malolattica. Infine il vino matura per circa 6 mesi in botte grande.

**Alcohol** 14% vol.

**Production area** Salento

**Production method** Short maceration prior to fermentation of de-stemmed grapes at temperature of 12-14°C to extract characteristic aromas. Fermentation of 15-20 days follows at controlled temperature of 24-26°C. After the alcoholic fermentation, the wine is separated from the skins to start malolactic fermentation. The wine then ages for about 6 months in large vessels.

