

— Susumaniello Rosé

SUSUMANIELLO IGP

Dalle Uve Susumaniello allevate nel cuore del Salento nasce un vino di colore rosa tenue con riflessi violacei. Gli intensi profumi di questo vino ricordano la frutta rossa appena raccolta. Al palato si presenta come un vino delicato ma dal carattere deciso con una buona acidità e persistenza. Ideale per aperitivo e abbinato a primi piatti di pesce e della tradizione pugliese.

From the Susumaniello grapes grown in the heart of Salento, a pale pink wine with violet reflections is born. The intense aromas of this wine are reminiscent of freshly picked red fruit. On the palate it looks like a delicate wine but with a strong character with good acidity and persistence. Ideal as an aperitif and paired with fish and traditional Apulian first courses.

Alcool 13% vol.

Zona di produzione Salento

Produzione media per ettaro kg 6.000 - 7.000

Tecnica di produzione Breve crio-macerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C-16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Alcohol 13% vol.

Production area Salento

Grape yield per hectare kg 6.000 - 7.000

Production method Short cry-maceration of the skin through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C - 16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of less.



LINEA CLASSICA