

SUSUMANIELLO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Varietà di uve: Susumaniello

Terreno: ferroso di origine calcarea, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 400 mt

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot.

Produzione: vendemmia manuale, breve permanenza a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra per 3 mesi.

Colore: rosa tenue e delicato.

Profumo: note fresche di ciliegia, lampone e pompelmo rosa.

Sapore: fresco, fruttato e di buona persistenza.

Grado alcolico: 13% vol

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio: fresco alla temperatura di 10° C