



SAN MARZANO



Susco

SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Susumaniello

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot

Densità di impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: Salento

Terreno: Di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante; di colore scuro

Vendemmia: Seconda e terza decade di settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese e americana per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Vino dall'olfatto floreale e fruttato, speziato con delicate note balsamiche; il colore è rosso rubino intenso. Una buona trama tannica predispone all'invecchiamento in legno. In bocca risulta strutturato con una certa eleganza, rivela un'interessante nota acida e una buona persistenza gustativa

Abbinamenti: La struttura e la nota acida si abbinano con primi e secondi succulenti, carne alla brace, formaggi stagionati

Servire a: 16-18° C



WINE SHARING BEAUTY