



SAN MARZANO

Susco

SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Wein: Rotwein

Rebsorte: Susumaniello

Bezeichnung: Salento IGP

Anbau: Guyot

Stockdichte: 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Salento

Boden: Skelettboden in Küstennähe, mittelfein und sandig; poröser und drainierender Untergrund von dunkler Farbe

Lese: Mitte bis Ende September

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Mazeration und zehntägige alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen

Veredelung: 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote intensive Farbe. Blumiges und fruchtiges Bouquet. Gut strukturiert mit einer gewissen Eleganz und einer interessanten Säure; anhaltender Abgang

Speisenbegleiter: Struktur und Säure dieses Weines machen ihn zum idealen Begleiter von saftigen Vorspeisen, Gegrilltem und reifem Käse

Serviertemperatur: 16 bis 18°C



WINE SHARING BEAUTY

