



FRANCO RIZZELLO
SELEZIONE

La SELEZIONE

SOMIERO

SUSUMANIELLO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: Salento I.G.P. Susumaniello.

Uve: Susumaniello 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 10 giorni di permanenza sulle bucce; dopo la svinatura, malolattica in vasca in acciaio.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Rosso rubino fitto e impenetrabile. Profondo l'impatto olfattivo che regala note fruttate di prugna, more e ribes. In successione il moncheri, la grafite, le erbe officinali e ricordi di agrumi in sottofondo. Sfoggia grande equilibrio e struttura con i suoi tannini esuberanti ma nobili e l'importante componente alcolica. Sfuma lungo con ritorni di frutta rossa e note mentolate.

Abbinamenti gastronomici

Piccione in salsa al mosto cotto, faraona arrosto ripiena di prugne e castagne, ragù di cinghiale.

Per tradizione: involtini di trippa al sugo, asino stufato in terracotta.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: Salento I.G.P. Susumaniello.

Varietal composition: Susumaniello 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier.

Harvest: First decade of October.

Vinification: Crushing and de-stemming followed by 10 days of resting over the skins. Then drawing, malolactic fermentation in stainless steel tank.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Deep and impenetrable red ruby. Remarkable olfactory impact, that gives plum, blackberries and currant scents. In sequence: MonCheri, graphite, medical herbs and aftertaste of citrus. Boasts a great equilibrium with its exuberant tannins and great alcoholic component. Ends long with red fruits and menthol marks.

Food pairing

Pigeon in cooked must sauce, pheasant stuffed with plums and chestnut, boar ragout.

According to tradition: tripe rolls in tomato sauce, terracotta stewed donkey.

Serving temperature: 18°C.

