



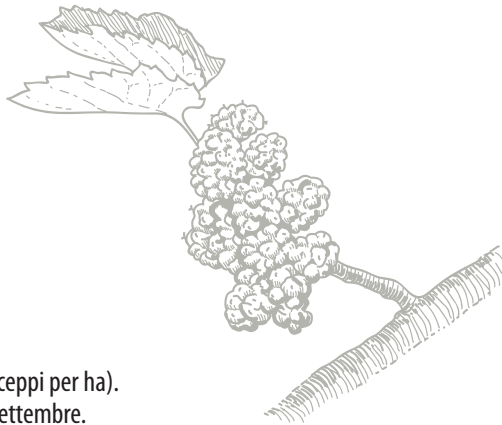
LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

SUSUMÀ

SUSUMANIELLO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Rosato.

Uve: 100% Susumaniello.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera (4.000/5.000 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Seconda/terza decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, 15 ore di permanenza sulle bucce; svinatura e fermentazione a 15°C.

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

Note organolettiche

Rosso corallo dalle sfumature color rame. Il profumo è floreale, con delicati sentori di frutti rossi, il gusto è morbido ed armonico, con un finale gradevolmente acidulo e una notevole persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Tartare di gamberi, baccalà in umido.

Per tradizione: cavatelli ai frutti di mare, zuppa di pesce salentina.

Temperatura di servizio: 10 °C .

Appellation: I.G.P. Salento Rosato.

Varietal composition: Susumaniello 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Training: Espalier (4.500/5.000 stumps).

Harvest: Second/third decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, 15 hours of resting over the skins. Drawing and fermentation at 15°C.

Aging: In steel until bottling.

Tasting notes

Coral red colour with coppery shades. The aroma is fruity with delicate notes of red berries, the taste is soft and harmonious, with a pleasantly acidulous finish and a remarkable persistence.

Food pairing

Prawns tartare, braised codfish.

According to tradition: seafood with cavatelli, Salento fish soup.

Serving temperature: 10°C.

