

SUSUMÀ

SUSUMANIELLO ROSATO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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.

Classificazione: I.G.P. Salento Rosato.

Uve: 100% Susumaniello.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

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.

Temperatura di servizio: 10 °C.

Coral red with copper shades. The scent is floral, with delicate hints of red fruits, the taste is soft and harmonious, with a pleasantly acidic finish and a remarkable persistence.

Appellation: I.G.P. Salento Rosato.

Varietal composition: Susumaniello 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: After crushing and destemming, 15 hours of stay on the skins. Racking and fermentation at 15°C.

Aging: In steel until bottling.

Serving temperature: 10°C.

