

## SOMIERO

SUSUMANIELLO SALENTO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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.

**Classificazione:** Salento I.G.P. Susumaniello.

**Uve:** Susumaniello 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**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.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

*Thick and impenetrable ruby red. Deep olfactory impact that gives fruity notes of plum, blackberries and currants. In succession the MonCheri, graphite, medicinal herbs and citrus memories in the background. Show off great balance and structure with its exuberant but noble tannins and the important alcoholic component. It fades along with returns of red fruit and mentulated notes.*

**Appellation:** Salento I.G.P. Susumaniello.

**Varietal composition:** Susumaniello 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Vinification:** After crushing and destemming, 10 days of stay on the skins follow; after racking and malolactic fermentation in stainless steel tank.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

**Serving temperature:** 18°C.

