

Susumaniello – BIO



Indicazione Geografica Protetta

Puglia

Vitigno	Susumaniello 100%
Grape	Susumaniello 100%
Zona di produzione	Orta Nova (FG)
Region	Orta Nova (FG)
Tipo terreno	franco-sabbioso con presenza di argilla
Soil type	sandy loam with the presence of clay
Esposizione	Sud-Est
Exposure	South-East
Altitudine	70 m slm
Elevation	70 m asl
Sistema di allevamento	guyot
Vine training	guyot
Piante per ettaro	4.000
Vines per hectare	4.000
Resa per ettaro	14.000Kg
Yield/hectare	14.000Kg
Vendemmia	terza decade di settembre
Grape harvest	3rd decade of september
Raccolta	meccanica
Harvesting	mechanical
Fermentazione alcolica	in acciaio a temperatura controllata
Alcoholic fermentation	in steel tanks controlled temperature
Affinamento	5 mesi in barrique
Aging	5 months in barrique
Gradazione alcolica	14,5%
Alcohol by volume	14,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- di colore rosso rubino.
- note floreali di violette, pot-pourri e frutta sotto spirito
- complesso, dal sapore equilibrato e fresco. Tannini raffinati

Ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

TASTING NOTES

- ruby red.
- floral notes of violets, pot-pourri and fruit in alcohol;
- complex, with a balanced and fresh flavor. Refined tannins.

Ideal with red meats and mature cheeses.

