

SUSUMANIELLO ROSSO



Susumaniello Salento

14%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Susumaniello, dal colore rosso intenso.

Intense red.



Breve macerazione pre-fermentativa delle uve diraspate a una temperatura di 12-14°C per estrarne gli aromi caratteristici a cui segue una fermentazione di 15/20 giorni a temperatura controllata di 24-26°C. Poi si avvia la fermentazione malolattica. Affinamento in legno e in bottiglia.

Short maceration prior to fermentation of de-stemmed grapes at temperature of 12-14°C to extract characteristic aromas. Fermentation of 15-20 days follows at controlled temperature of 24-26°C. Then the wine starts malolactic fermentation. Aged in oak and bottle.



Al naso frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. Al palato è strutturato e dominato da tannini maturi e grande intensità e persistenza gustativa.

On the nose ripe red fruit, spices and a balsamic note. On the palate it is full-bodied and dominated by mature tannins. Great intensity and persistence.



Ideale con piatti pugliesi come orecchiette e rape e braciolo al sugo.

Ideal with traditional Puglia cuisine, like orecchiette and broccoli rabe, and pork chops in sauce.