



MOTTURA



SUSUMANIELLO SALENTO IGT

Marchio	I Classici
Vino	Susumaniello Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Tendenzialmente calcareo con predominanza di argilla
Sistema coltivazione	Controspalliera
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Susumaniello
Clima	Inverni miti ed estati molto asciutte
Vendemmia	Preferibilmente manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione	Macerazione tradizionale di 8-10 giorni con rimontaggi periodici. Fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata. Fermentazione malolattica interamente svolta
Affinamento	In acciaio e bottiglia
Colore	Rosso intenso con riflessi porpora
Profumo	Complesso di frutta rossa matura e sottofondo floreale di viola mammola e malva
Gusto	Pieno e armonico di giusta persistenza
Tenore alcolico	13% vol
Abbinamento ai cibi	Carni bianche e carpacci, formaggi freschi o di media stagionatura, pasta con sughi leggeri
Temperatura servizio	16-18° C
Bicchieri consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 80%, bottiglia verticale
Durata	Fino a 5 anni se conservato in cantine idonee