



# MOTTURA



## SUSUMANIELLO SALENTO

<b>Marchio</b>	Mottura
<b>Vino</b>	Salento Susumaniello
<b>Classificazione</b>	Indicazione Geografica Tipica
<b>Zona produzione</b>	Salento
<b>Tipologia terreno</b>	Tendenzialmente calcareo con predominanza di argilla
<b>Sistema coltivazione</b>	Controspalliera
<b>Resa q.li per ettaro</b>	100 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Susumaniello
<b>Clima</b>	Inverni miti ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	Preferibilmente manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale di 8-10 giorni con rimontaggi periodici. Fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata. Fermentazione malolattica intermanente svolta.
<b>Affinamento</b>	In acciaio
<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi porpora
<b>Profumo</b>	Complesso di frutta rossa matura e sottofondo floreale di viola mammola e malva
<b>Gusto</b>	Pieno e armonico di giusta persistenza
<b>Tenore alcolico</b>	13% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni bianche e carpacci, formaggi freschi o di media stagionatura, pasta con sughi leggeri
<b>Temperatura servizio</b>	18° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Gran Cru
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
<b>Durata</b>	2-3 anni