



# SUSUMANIELLO SALENTO IGT

## Vitigni

Susumaniello 100%

## Zona di Produzione

Puglia, Salento area

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente la seconda metà di settembre e sottoposte alla fermentazione in botti di acciaio. A fermentazione conclusa, il vino affina in bottiglia per 3 mesi.

## Caratteristiche

Rosso porpora intenso con riflessi violacei. Bouquet strutturato con sentori di frutti rossi. Al palato risulta deciso con un'ottima persistenza.

## Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

## Temperatura di Servizio

16°-18°C

## Bottiglia

Bordolese Nobile

## Dati analitici

Alcool: 14%vol.

Zuccheri: 10g/l

BOCCANTINO®



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES