



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: 10 g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES