Boccantino

Susumaniello Salento IGT

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.

Susumaniello	Salento, Puglia	16-18 °C	Alcol: 14% Zuccheri: 10 g/l