

## SALENTO IGP PIETRA SUSUMANIELLO



**Denominazione:** Puglia Igp

**Tipologia:** Vino rosso

**Vitigno:** 100% Susumaniello

**Posizione vigna:** Minervino di Lecce

**Altitudine:** 70 m.s.l.m.

**Esposizione:** nord - sud

**Tipologia pianta:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 60 qli/ha

**Terreno:** medio impasto argilloso, profondo

**Vinificazione:** macerazione pre-fermentativa, fermentazione e macerazione a temperatura controllata di 15°C

**Processo di invecchiamento:** affinamento in vasca d'acciaio su fecce fini per almeno 6 mesi

**Note di degustazione:**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Bouquet: sentori di frutta rossa ribes, mir tilli e note speziate (pepe nero, coriandolo)

Gusto: caldo, morbido e avvolgente con iniziale astringenza

Abbinamenti: può accompagnare primi piatti saporiti come lasagne al forno, tagliatelle al ragù oppure secondi piatti come carne di podolica alla brace, spiedini misti o formaggi di media stagionatura come il Caciocavallo podolico.

**Contenuto alcolico:** 15,5°

**Temperatura di servizio:** 18°C - 20°C