

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