SELEZIONE
LUIGI GUARINI

Susumaniello Puglia IGP

Vino Rosso Fermo

Vino adatto a primi piatti con sughi di carne, selvaggina di piuma e di pelo, gnumareddi salentini e formaggi stagionati

Susumaniello / IGP Puglia:

PROVENIENZA: Puglia

VITIGNO: Susumaniello

TERRENO: Argilloso limoso con marna calcarea

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 15

giorni, fermentazione a temperatura controllata a 25°C con lieviti

selezionati

AFFINAMENTO: Acciaio, durante le lavorazioni viene sottoposto a numerosi controlli

analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

COLORE: Rosso rubino intenso

OLFATTO: Complesso, con note di frutti rossi e confetture, delicate note speziate, pepe nero e cuoio.

GUSTO: Caldo, avvolgente, strutturato, molto persistente, con una buona acidità che lo rende predisposto ad un buon invecchiamento

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° – 18°C

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Bulgogi – Corea; Flamberad Pepparstek – Svezia

Curiosità: Il suo nome deriva da "somarello" in dialetto pugliese, indica l'elevata produttività della pianta carica di grappoli "come un somaro". Solo dopo i primi dieci anni di vita le piante calano la produzione e le uve danno vita a vini strutturati e ricchi di profumi