

Negroamaro Susumaniello Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Rosso

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Negroamaro 80%
Susumaniello 20%

Annata

2022

Gradazione alcolica

13% vol.

Sistema di allevamento

Alberello
e controspalliera

Vendemmia

Prima/seconda
decade di Settembre
per il Negroamaro.
Seconda/terza decade
di Settembre per
il Susumaniello.

Fermentazione

Alcolica, per 7-11 gg
a temperatura tra
i 22 e i 26°C in serbatoi
di acciaio.

Fermentazione
malolattica svolta.

Affinamento

Minimo 12 mesi
in acciaio, 1-2 mesi
in bottiglia

Caratteristiche

Rosso rubino con
sfumature porpora,
si presenta con profumi
intensi di mora e ciliegia
giunti a maturazione.
Il sorso è avvolgente
e persistente, e si chiude
con una leggera trama
tannica.

Abbinamento consigliato

Intensità aromatica
nel calice richiama
intensità aromatica
nel piatto. La cucina
pugliese ne è solo
un esempio, con le sue
carni arrostate e al sugo,
ovvero piatti saporiti
a base di verdure.

Temperatura di servizio

16/18°C