Negroamaro Susumaniello
Salento IGT

MARILÙ

Tipologia
Rosso

Denominazione
Salento IGT

Vitigno
Negroamaro 80%
Susumaniello 20%

Annata
2023

Gradazione alcolica
13,5% 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 arrostite e al sugo, ovvero piatti saporiti a base di verdure.

Temperatura di servizio
16/18°C