

# Negroamaro Susumaniello Rosato Salento IGT



MARILÙ



#### Tipologia

Rosato fermo

#### Denominazione

Salento IGT

#### Vitigno

Negroamaro 80%  
Susumaniello 20%

#### Annata

2024

#### Gradazione alcolica

12%

#### Sistema di allevamento

Alberello  
e controspalliera

#### Vendemmia

Prima/seconda  
decade di Settembre  
per Negroamaro.  
Prima/seconda decade  
di settembre per  
Susumaniello.

#### Fermentazione

Alcolica, per 10-15  
gg a temperatura  
tra i 16 e i 18° C in  
serbatoi di acciaio.  
No fermentazione  
malolattica.

#### Affinamento

4 mesi in acciaio,  
1-2 mesi in bottiglia

#### Caratteristiche

Rosa corallo.

Al naso profumi di rosa  
e frutta croccante, tra  
cui spiccano la fragola  
e la pesca.

Il sorso fresco viene  
equilibrato da un  
retrogusto rotondo  
che avvolge il palato.

#### Abbinamento consigliato

Giochi di armocromia  
per le combinazioni  
a tavola, per esaltare  
il gusto di condimenti  
delicati a base di  
pomodoro fresco  
e crostacei.

Da assaporare anche  
come aperitivo.

#### Temperatura di servizio

8/10°C