

Susumaniello

Salento IGT



MARILÙ



Tipologia

Rosso

Denominazione

Salento IGT

Vitigno

Susumaniello

Annata

2021

Gradazione alcolica

13% vol.

Sistema di allevamento

Controspalliera

Vendemmia

Ultima decade
di Settembre

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, afferma
ben presto la sua
identità, grazie
agli intensi profumi
di frutti rossi maturi,
corredati da note
di mandorla tostata.
Un elegante tannino
sorprende il palato,
che rimane avvolto da
un sorso lungo e fresco.

Abbinamento consigliato

Un vino versatile ma
dalla personalità decisa,
che vuole essere
associato a primi piatti
saporiti, lasagne e paste
ripiene, ovvero a carni
lavorate e formaggi
stagionati.

Temperatura di servizio

16/18°C