

# Susumaniello

## Salento IGT



#### Tipologia

Rosso

#### Denominazione

Salento IGT

#### Vitigno

Susumaniello

#### Annata

2022

#### Gradazione alcolica

13,5% 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