

# CENTOCONTRADE SUSUMANIELLO SALENTO IGT



**Vitigno:** Susumaniello almeno 85%

**Grado alcolico:** 13,00%

**Residuo zuccherino:** 8g/l

**Zona di produzione:** provincia di Taranto e Brindisi.

**Sistema di allevamento:**

prevalentemente a spalliera.

**Terreno:** argilloso, terra rossa ricca in ferro.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 °C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15 giorni circa a temperatura controllata di 25/27 °C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione malolattica. Affinamento su feccia fine in acciaio con batonnage quotidiani.

**Caratteristiche organolettiche:**

Rosso rubino con sfumature violacee. Al naso frutta matura, fiori rossi e sentori di spezie, caramello e frutti di bosco. Al gusto morbido e corposo in bocca, tannini freschi.

**Temperatura di servizio:** 18°C

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni