



# SERRE

SALENTO I.G.P. SUSUMANIELLO

## UVE

Susumaniello

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nell'area brindisina, zona d'origine di questo vitigno autoctono.

## TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco.

## VENDEMMIA

Fine Settembre

## VINIFICAZIONE

La vendemmia è tardiva per assicurare una leggera surmaturazione, raccolta manuale in piccole cassette. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici.

## AFFINAMENTO

Breve affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, poi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che dimostra come il Susumaniello, se lavorato sapientemente, sappia regalare risultati di assoluta eleganza. Il colore è un profondo rosso rubino. Emergono sentori di frutta rossa e spezie, pepe nero e chiodo di garofano, sullo sfondo note terrose e sentori salmastri. Il sorso è voluminoso, equilibrato, pieno, con buon apporto della componente fresco sapida. Il tannino è carezzevole e la persistenza prolungata.

## ABBINAMENTI

Costine in salsa barbecue; costole di agnello al forno; spiedini di carne; bocconcini di maiale in umido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 13,5% vol.



## GRAPES

Susumaniello

## PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

## TRAINING SYSTEM

Trellises plants located around the city of Brindisi, the origin area of this native vine

## TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

## HARVEST

End of September

## PRODUCTIVE PROCESS

The harvest is late to ensure a slight over-ripening, manual harvesting in small boxes. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25 ° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

## AGING PROCESS

Short aging in second and third passage French oak barriques, then in the bottle

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine which demonstrates that Susumaniello, a native grape variety of Salento area, if grown in a good way, can give absolutely elegant results. The color is deep ruby. On the nose you get intense aroma of red fruits and spicy notes, black pepper, cloves, on a background of earthy notes and salty aromas. The sip is voluminous, well-balanced, full, with a fresh-savory component. Smooth tannin and long persistence

## FOOD PAIRING

Spare ribs in barbecue sauce, lamb chops in the oven, meat skewers; stewed pork chunks

**SERVICE TEMPERATURES** 16/18°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 13,5% vol.