

La Marchesana



Susumaniello IGT Apulien Bio

.....

Sorte: Susumaniello 100%

Herkunft: Gebiet Conetto

Erziehungssystem: Spaliererziehung

Rebstöcke pro Hektar: 4.300

Boden: eisenroter Boden mit Kalksteinuntergrund

Produktion: 90 hl/ha.

Herstellungsverfahren: Mechanische Ernte, alkoholische Gärung und Mazeration im Stahl bei kontrollierter Temperatur (24°C). 4-monatige Reifung im Stahl und in der Flasche.

Alkoholgehalt: 14,5%.

Natürlicher Restzucker: 4 gr/l

Degustationsnotiz: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen und typisch dunkelblauer Farbe. Noten von schwarzen Kirschen und Gewürzen, schwarzem Pfeffer und reifen Blaubeeren sind zu erkennen. Im Mund ist er würzig, voll und lang anhaltend.