



IL150 SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSATO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Susumaniello, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, coltivato in Salento. Il suo nome richiama, in dialetto pugliese, il nome del "somarello" indicando l'antica tradizione di elevare la produttività della pianta caricandola di grappoli "come un somaro". Dopo la prima decade di vita della vigna, il grappolo si scarica di acini e la produzione perde in quantità ma migliora in qualità producendo vini di grande espressione.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosa corallo vivace.

PROFUMO

Fruitato e floreale con sentori di melograno, litchi, fragola e rosa.

SAPORE

Fresco, delicato con spiccata mineralità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Antipasti di mare, risotto alla pescatora, tagliolini con tartare di gamberi, tartare di carne.

GRADO ALCOLICO

12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C