

ANTIÈRI



Susumaniello

Rosso Salento IGT

Uve utilizzate

Susumaniello 100%

Età media delle vigne

8 anni ca.

Sistema di allevamento

Spalliera con potatura Guyot, 4.500 piante ca. per ettaro

Resa

1.500 grammi per pianta.

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

12 mesi in botti grandi di rovere francese.

Gradazione alcolica

15%

Profumo

Sorprendente intensità in un intrigante scambio di sensazioni, cosparge l'aria di solarità in un fresco intreccio di note di mirtillo e frutta matura.

Gusto

Straordinaria matrice tannica che esalta un vino potente e tracotante di sostanza e polpa. Una percentuale insolita che rispecchia un vino perfetto perchè il giusto è sempre nel mezzo.

Temperatura di servizio

16°-18° C - Decantare prima di servire

