

# 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

