NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Susumaniello Salento IGP

Tipologia
Rosso

Denominazione
Salento IGP

Vitigno
Susumaniello

Zona di produzione
Salento, Puglia. I terreni sono di colore scuro, ricchi di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondi, porosi e drenanti

Coltivazione
Guyot, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia
Metà settembre

Vinificazione e affinamento
Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino intenso, bouquet complesso con note di frutta rossa che si intrecciano a sfumature speziate in perfetto equilibrio. Il tannino è presente ma non marcato, al gusto è pieno, strutturato, di innata eleganza e armonia tra morbidezza e austerità

Abbinamenti
Primi piatti ricchi della cucina di terra, carne alla griglia, arrosti, formaggi stagionati

Temperatura di servizio
16-18°C