SUSUMANIELLO ROSSO

Susumaniello — **14%**

Indicazione geografica protetta — Alc. Vol.

100% Susumaniello, dal colore rosso intenso.

100% Susumaniello, intense red.

Breve macerazione pre-fermentativa delle uve diraspate a una temperatura di 12-14°C per estrarne gli aromi caratteristici a cui segue una fermentazione di 15/20 giorni a temperatura controllata di 24-26°C. Poi si procede alla separazione del vino dalle bucce per avviare la fermentazione malolattica. Infine il vino matura per circa 6 mesi in botte grande.

Short maceration prior to fermentation of de-stemmed grapes at temperature of 12-14°C to extract characteristic aromas. Fermentation of 15-20 days follows at controlled temperature of 24-26°C. Then the wine is separated from the skins to start malolactic fermentation. Finally the wine ages for 6 months in large vessels.

Al naso frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. Al palato è strutturato e dominato da tannini maturi e grande intensità e persistenza gustativa.

On the nose ripe red fruit, spices and a balsamic note. On the palate it is full-bodied and dominated by mature tannins. Great intensity and persistence.

Ideale con piatti pugliesi come orecchiette e rape e braciole al sugo.

Ideal with traditional Puglia cuisine, like orecchiette and broccoli rabe, and pork chops in sauce.