

SUSUMANIELLO ROSÉ



Susumaniello

13%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Susumaniello, dal colore rosa tenue.

Pale pink color.



Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C-16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Short cryo-maceration of the skins through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C-16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.



Al naso profumi di piccoli frutti rossi. Al palato presenta una bella nota speziata.

On the nose aromas of red berries. On the palate has a nice spicy note.



Da abbinare con piatti tipici pugliesi a base di pesce, carni bianche e formaggi.

To be paired with typical fish dishes from Puglia, white meats and cheeses.