

SUSUMANIELLO ROSÉ

Il vitigno Susumaniello è una varietà d'uva tutta italiana, coltivata solo in Puglia e in provincia di Brindisi. Il suo nome richiama il nome del "somarello" in dialetto pugliese, indicando l'elevata produttività della pianta carica di grappoli "come un somaro". È un vitigno, infatti, che tende ad essere molto produttivo.

VITIGNO: Susumaniello

DENOMINAZIONE: Puglia IGP

ZONA DI PRODUZIONE: colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

TERRENO: eluviale, calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: l'uva viene raccolta in cassette, nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: l'uva fatta è sottoposta a una notte in cella frigo a temperatura sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore). Successivamente l'uva si diraspa, il pigiato si raffredda e si travasa in un serbatoio di acciaio inox dove avviene la macerazione di circa 6-8 ore. Il mosto si chiarifica e si fermenta a bassa temperatura.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

APPORTO CALORICO: 88 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosa tenue. Profumi fragrante e delicato, con sentori di frutti rossi e note esotiche. Gusto pieno, rotondo, con buona acidità e sentori speziati che rimangono in bocca. Finale piacevole, fresco e fruttato.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, insieme ad antipasti leggeri della tradizione contadina pugliese, salumi non stagionati e formaggi delicati. Buono su primi piatti leggeri a base di verdure, carni bianche, pesce e minestre.

