

SUSUMANIELLO



Antico vitigno a bacca nera autoctono pugliese, che in un lontano passato era molto coltivato, soprattutto in Valle d'Itria. Il nome fa riferimento alla sua altissima produttività, tanto da definirlo "carico come un somarello". In precedenza utilizzato come uva secondaria nei vari blend con altri vitigni a bacca nera del territorio, è stato poi abbandonato per un lungo periodo, prima di essere riscoperto negli ultimi anni per la sua vinificazione in purezza. Oggi, il Susumaniello rimane ancora piuttosto sconosciuto nella sfera nazionale ma incomincia a guadagnare terreno, grazie soprattutto alla sua buona struttura, eleganti aromi e piacevoli tannini.

VITIGNO: Susumaniello

DENOMINAZIONE: Valle d'Itria IGP

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contro-spalliera

TERRENO: eluviale, calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 0,8 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette, solitamente durante la seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 27 °C per 8-10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: 6 mesi in serbatoio di acciaio, 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

APPORTO CALORICO: 91 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso con decisi riflessi violacei; pronunciati aromi di frutti rossi come ciliegia e lamponi, con alcuni leggeri sentori speziati; al palato si riscontra un primo impatto di pienezza ed eleganza con sentori di ciliegia e melograno ben espresse, in perfetto equilibrio con la piacevolezza di tannini morbidi ed eleganti.

SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: orecchiette al sugo o con cime di rape, minestre con funghi; salumi vari, formaggi a pasta morbida o filante; risotti e carne bianche.

