

# Susumaniello – BIO



Indicazione Geografica Protetta

Puglia

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vitigno</b>                | Susumaniello 100%                       |
| Grape                         | Susumaniello 100%                       |
| <b>Zona di produzione</b>     | Orta Nova (FG)                          |
| Region                        | Orta Nova (FG)                          |
| <b>Tipo terreno</b>           | franco-sabbioso con presenza di argilla |
| Soil type                     | sandy loam with the presence of clay    |
| <b>Esposizione</b>            | Sud-Est                                 |
| Exposure                      | South-East                              |
| <b>Altitudine</b>             | 70 m slm                                |
| Elevation                     | 70 m asl                                |
| <b>Sistema di allevamento</b> | guyot                                   |
| Vine training                 | guyot                                   |
| <b>Piante per ettaro</b>      | 4.000                                   |
| Vines per hectare             | 4.000                                   |
| <b>Resa per ettaro</b>        | 14.000Kg                                |
| Yield/hectare                 | 14.000Kg                                |
| <b>Vendemmia</b>              | terza decade di settembre               |
| Grape harvest                 | 3rd decade of september                 |
| <b>Raccolta</b>               | meccanica                               |
| Harvesting                    | mechanical                              |
| <b>Fermentazione alcolica</b> | in acciaio a temperatura controllata    |
| Alcoholic fermentation        | in steel tanks controlled temperature   |
| <b>Affinamento</b>            | 5 mesi in barrique                      |
| Aging                         | 5 months in barrique                    |
| <b>Gradazione alcolica</b>    | 14,5%                                   |
| Alcohol by volume             | 14,5%                                   |

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

- di colore rosso rubino.
- note floreali di violette, pot-pourri e frutta sotto spirito
- complesso, dal sapore equilibrato e fresco. Tannini raffinati

Ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

## TASTING NOTES

- ruby red.
- floral notes of violets, pot-pourri and fruit in alcohol;
- complex, with a balanced and fresh flavor. Refined tannins.

Ideal with red meats and mature cheeses.

