

Márcio Amoroso

Amoroso

SUSUMANIELLO PUGLIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Grazie alla ricchezza di polifenoli e antociani, il vino presenta un colore fitto e luminoso. Nel calice intercedono i sentori di tabacco, ciliegia, visciola e pepe nero. Il tannino generoso garantisce un sorso asciutto e rustico, come da tradizione.

Vitigni:

Susumaniello.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le flocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica:

13% Vol.

