

Fabio Cordella

SUSUMANIELLO PUGLIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino impenetrabile, olfatto caldo e appagante, bella estrazione del frutto scuro: mora, visciola, susina e scorcio di carruba, seguono erbe aromatiche e mineralità, il sorso morbido avvolge il palato e si protrae grazie alla piacevolissima sapidità.

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 fociine 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 6 mesi e successivamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica:

13% Vol.

