



Collezione Foglio 52 Susumaniello Rosato Igt Puglia 2025

VARIETÀ: 100% SUSUMANIELO

ZONA DI PRODUZIONE: CONETTO, FOGLIO 52,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 Q/LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELL'ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE.
FERMENTAZIONE ALCOLICA IN SERBATOI DI ACCIAIO
A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 5 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: SPLENDIDO ROSA CORALLO CON RIFLESSI
SALMONE.

PROFUMO: FRAGRANZE OLFATTIVE DI ROSA CANINA
E CICLAMINO ACCANTO A CILIEGIA, MELAGRANA E
POMPELMO ROSA

GUSTO: LA SUCCOSA FRESCHEZZA E LA VIVIDA
SAPIDITÀ DONANO TENSIONE ALL'ASSAGGIO, CHE SI
COMPLETA CON UNA GUSTOSA VENA AMARICANTE

VERSATILE, STUZZICANTE, SI ABBINA ALLA PERFEZIONE
CON PIZZA, FOCACCIA, PANINI FARCITI, ANTIPASTI,
SUSHI E CON UNA MOLTTUDINE DI PIATTI LEGGERI
DELLA CUCINA DI TERRA E DI MARE