



Collezione Foglio 52 Susumaniello Rosso 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: AMARANTO DI LUMINOSA TRASPARENZA

PROFUMO: AL NASO DELIZIE DI VIOLA E IRIS SI
INTRECCIANO AD ARANCIA SCURA, MORA SELVATICA
E SUSINA

GUSTO: SORSO FRESCO E GUIZZANTE, DAL TANNINO
GENTILE E FINALE SUCCOSO, APPENA AMAROGNOLO

IDEALE CON TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI
SEMISTAGIONATI, È PERFETTO ANCHE CON
STUZZICHINI, ANTIPASTI E PREPARAZIONI GUSTOSE
DI AGILE STRUTTURA. CONSIGLIATO PER APERITIVI,
PIC-NIC E HAPPY HOUR