

# SALENTO SUSUMANIELLO

Indicazione Geografica Protetta  
Protected Geografic Indication

## SUMÀ Susumaniello

Il Susumaniello è un vitigno a bacca rossa autoctono della Puglia, coltivato principalmente nel Salento, a Brindisi e Taranto. Questo vino è parzialmente affinato in acciaio inox e parzialmente in botti di legno da 250 litri. La lunga maturazione di questo splendido vino gli conferisce un sapore pieno e maturo.



**Varietà delle uve:**  
Susumaniello

**Grapes Variety:**  
Susumaniello

**Zona di produzione:**  
Zone limitate al comprensorio rientrante nelle province di Taranto e Brindisi

**Production zone:**  
Districts in the provinces of Taranto and Brindisi

**Periodo di vendemmia:**  
Seconda decade di settembre

**Harvest:**  
Second ten days in September

**Grado alcolico:**  
Alcol svolto: 13,5% vol.

**Alcohol by volume:**  
13,5%

**Affinamento:**  
Acciaio e Barrique

**Aging:**  
Steel and barrique

**Esame visivo:**  
Rosso rubino intenso

**Visual examination:**  
Intense ruby red

**Esame olfattivo:**  
Sensazioni floreali e fruttati

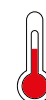
**Olfactory test:**  
Floral and fruity sensations

**Esame gustativo:**  
Una buona trama tannica predispone all'invecchiamento in legno. Strutturato e con una buona persistenza gustativa

**Taste test:**  
A good tannic texture predisposes to aging in wood. Structured and with a good tasting persistence

**Abbinamenti:**  
Tagliere di salumi, carne alla brace e formaggi stagionati.

**Pairings:**  
Charcuterie platter, grilled meat and mature cheeses.



13-14° C