

EPICURO



SUSUMANIELLO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Susumaniello per almeno l'85% e altri vitigni autorizzati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

SUOLO

Terreni rossi ricchi di ferro su fondo calcareo fortemente influenzati dai venti provenienti dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia e tempestiva lavorazione delle uve con diraspatrice a bassa frequenza atta a preservare l'integrità delle uve. Macerazione in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in acciaio. Può subire un passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino profondo screziato di porpora. Al naso frutta rossa matura e mora di rovo, sottobosco e fiori rossi carnosi lasciano spazio a tabacco dolce, erbe aromatiche ed una lieve sensazione agrumata. Elegante e potente al palato, dai tannini maturi, fresco e fruttato, sapido e di lunga persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Antipasti di montagna, primi piatti ai funghi porcini con pancetta e/o salsiccia, selvaggina da pelo, carni alla brace e formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

2020 › Medaglia d'Argento Mundus Vini

2017 › 98 punti Luca Maroni

› Medaglia d'Oro Mundus Vini

2016 › 98 punti Luca Maroni

› Medaglia d'Oro Mundus Vini