



 *Susumaniello 100%*
IGP Puglia  *VOL. 13%*  *750 ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Turi, nel cuore della Murgia. La zona beneficia di un terreno di natura carsica/calcareo che è ideale per la coltivazione della vite, con rilievi collinari che arrivano anche a toccare i 300 mslm le cui grandi escursioni termiche giorno/notte risultano ideali per la concentrazione aromatica degli acini.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico. Al naso rivela sentori di frutti rossi tra cui spicca la prugna, uniti a note erbacee e speziate. Al palato è complesso, fresco e piacevolmente tannico; lungo il finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale in abbinamento a carni bovine, maiale, agnello e primi saporiti.



DIMENSIONI CARTONE
18,5 l x 27 L x 32 H



PALLET (EPAL 120x80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
100 CARTONI / 600 BOTTIGLIE



EAN
8052462281260




Aziende Agricole
D'ADDARIO