



IMPRINT

SUSUMANIELLO

ROSATO

PUGLIA IGP

Indicazione Geografica Protetta

Uve: 100% Susumaniello

Zona di produzione delle uve: Brindisi, San Vito dei Normanni.

Vinificazione: il contatto del mosto con le bucce avviene per pochi minuti, poi il vino viene tenuto a 6 gradi durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca.

Maturazione: riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: iniziando dal colore rosa intenso con una sfumatura arancio tenue, il naso è fiorito e molto vinoso, il palato è croccante. Freschissimo, un'esplosione di frutti dolci ed aspri contemporaneamente.

Abbinamenti gastronomici consigliati: godibilissimo da solo per un aperitivo entusiasmante, adora la cucina primaverile ed estiva. Le verdure fresche, gli antipasti di mare saranno un ottimo accompagnamento, ma vi consigliamo di abbinarlo anche al pollo alla diavola oppure al sushi.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Alcool: 12,5%

A-MANO | NOCI | ITALIA