



# IMPRINT SUSUMANIELLO

PUGLIA IGT

Indicazione Geografica Tipica

**Uve:** 100% Susumaniello

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

**Vinificazione:** l'uva matura arriva in cantina e viene pigiata e raffreddata. La fermentazione, circa 16°C, procede per diverse settimane.

**Maturazione:** il vino riposa in vasche di cemento per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Note di degustazione:** Colore intenso di inchiostro con riflessi viola. Profumo di mora e cioccolato fondente, poi i mirtilli, le viole, la macchia mediterranea. Sapore di un vino di grande corpo, con tannini eleganti ed un lungo finale pulito che invita ad un altro sorso.

**Abbinamenti gastronomici consigliati:** carni rosse come manzo e maiale; zuppe di legumi e polipo arrosto.

**Temperatura di servizio:** 15° - 16° C

**Alcool:** 14%

**A-MANO | NOCI | ITALIA**