ACQUISTATO IL .....

Serre Susumaniello Salento IGP 2022



Un brindisi brindisino

Ci cangia ddefrisca ovvero: Chi cambia sta meglio. Non c'è detto salentino più appropriato per questo Susumaniello, tutto da scoprire e da apprezzare dal primo sguardo nel bicchiere fino all'ultima goccia versata.

Il susumaniello è un vitigno a bacca scura dalla grande carica antocianica. Gli antociani sono le molecole responsabili del colore blu scuro della buccia, che, una volta trasferite al vino in fermentazione, gli donano il colore rosso scuro e impenetrabile. Un vino da scoprire che si inserisce perfettamente nella categoria dei rossi pugliesi importanti. Pur mantenendo quell' aura sbarazzina propria dei vitigni meno conosciuti, il Serre Susumaniello di Cantina Due Palme è un vino carico e strutturato, adatto ad accompagnare i piatti più succulenti. Il progetto Cantine Due Palme ha preso forma 27 anni fa con il primo nucleo di 15 soci che da allora non si sono mai fermati, spinti dal desiderio di diventare protagonisti nella terra del vino. Il sogno di Angelo Maci, discendente di una famiglia di vignaioli, era quello di creare una realtà importante che producesse vini di qualità e portasse nel mondo la cultura vitivinicola salentina e a parere nostro - e non solo - l'obiettivo è stato raggiunto! Cantine Due Palme oggi è un'azienda cooperativa che raccoglie più di 1.000 conferitori, mettendo insieme 2.500 ettari di vigneti distribuiti nelle province di Brindisi Taranto e Lecce.

La Vigna

Terreno	Argilloso e sciolto
Esposizione	Sud-est, 60m s.l.m.
Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Susumaniello 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Parmigiana di melanzane, piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati e selvaggina
Vinificazione	Uve vendemmiate a mano e lasciate a macerare in silos orizzontali rotativi per un paio di settimane a temperatura controllata non superiore a 20°C. Successivamente è travasato in barrique dove completa la fermentazione malolattica e affina per 6 mesi
Sensazioni	Un vino ricco e morbido in bocca, che svela il carattere vagamente dolce con sfumature nel profumo di cioccolato e confetture autunnali

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821