



ACQUISTATO IL

"Quota 29" Susumaniello Salento IGT 2024

2024

Pugliese dal carattere vivace



Svinando

Un vino del territorio e della tradizione. Stiamo parlando di un Salento IGT Quota 29 Susumaniello. Rosso pugliese dal carattere vivace. Un vino intrigante e vibrante capace di regalare grandi soddisfazioni a chi lo prova. Prodotto dalla Cantina Menhir a Lecce, questo Susumaniello in purezza rappresenta una vera e propria scoperta per gli amanti dei vini del Sud Italia. Le uve di Susumaniello godono di un clima caldo e mediterraneo, solo mitigato dalla brezza marina. Condizioni ideali per la crescita di uve di altissima qualità, ricche di profumi e sapori. La vendemmia è manuale, nella prima settimana di settembre. La vinificazione in rosso con macerazione a temperatura controllata, per 10 giorni, esalta invece i profumi e i sapori del Susumaniello. Il vino affina poi in acciaio per alcuni mesi, completando il suo processo di evoluzione. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, un ventaglio di aromi fruttati di mora e ciliegia si intreccia a note floreali di viola e sentori speziati di pepe nero, in bocca è gradevolmente morbido e avvolgente, con una struttura equilibrata e una piacevole freschezza. Il finale è persistente, con ricordi di erbe officinali. Vino piacevolmente versatile, si presta a essere abbinato a una grande varietà di piatti. Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi, primi piatti di pasta al ragù o secondi piatti di carne rossa o bianca.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nera, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

La Vigna	
Terreno	medio impasto argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Susumaniello 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni
Sensazioni	Al gusto si impone per equilibrio e morbida struttura. Sfoggia una vellutata trama tannica. Lunga persistenza con ricordi di erbe officinali.

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