ACQUISTATO IL .....

"Susco" Susumaniello IGP Salento 2021 2021



Complessità, struttura e morbidezza

Il Susumaniello, vitigno autoctono pugliese, è noto per il suo carattere "schivo". Da qui il suo nome dialettale di "Susco". Un tempo sottovalutato per la sua bassa resa, oggi è rivalutato per le sue doti qualitative uniche. I grappoli di Susumaniello regalano vini dal colore rosso rubino intenso, con profumi floreali e fruttati, speziati con delicate note balsamiche. Proprio come questo piccolo un gioiello del Salento, proposto da Cantine di San Marzano. Le uve vengono vendemmiate manualmente e vinificate con cura. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preservare la freschezza e gli aromi varietali. Segue un affinamento in barrique di rovere francese e americano per 6 mesi, che conferisce al vino complessità, struttura e morbidezza. Colore rosso rubino intenso, al naso si scopre un bouquet complesso con profumi floreali, frutti rossi maturi, spezie dolci e cenni balsamici. In bocca si presenta strutturato, con un'acidità vivace che dona freschezza e una trama tanninica elegante, ben integrata. Il finale è persistente, con un retrogusto speziato che invita ad un altro sorso. Vino versatile, si abbina perfettamente a piatti di terra saporiti. Primi con sughi di carne, secondi alla brace e formaggi stagionati.

Immaginate di immergervi nel cuore del Salento, tra distese di vigne ad alberello baciate dal sole e accarezzate dalla brezza del Mar Mediterraneo. Qui si trovano le Cantine San Marzano, una bella realtà vitivinicola che ha contribuito a scrivere la rinascita del vino pugliese. Nata nel 1962 da 19 vignaioli con un sogno comune, quello di unire le loro forze per affrontare le sfide di un mercato in evoluzione, San Marzano oggi conta oltre 1200 soci e 1500 ettari di vigneti. Un'anima cooperativa che si fonda su due valori imprescindibili: rispetto e modernità. Rispetto per la tradizione, che si traduce nel profondo legame con la terra e nel saper fare antico dei viticoltori. E modernità, che si traduce in una visione innovativa del vino, capace di interpretare i gusti contemporanei senza dimenticare l'autenticità del territorio. Un approccio che si ritrova nella moderna cantina, dove le uve vengono vinificate con cura e attenzione, esaltando le migliori caratteristiche varietali. L'impegno di San Marzano si estende anche alla sostenibilità. La cooperativa, infatti, ha adottato un sistema di produzione integrato che riduce l'impatto ambientale e tutela la biodiversità.

La Vigna

Terreno	Di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante di colore scuro
Esposizione	
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Susumaniello
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Vino dall'olfatto floreale e fruttato, speziato con delicate note balsamiche. Il colore è rosso rubino intenso. Una buona trama tannica predispone all'invecchiamento in legno. In bocca risulta strutturato con una certa eleganza, rivela un'interessante nota acida e una buona persistenza gustativa

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