ACQUISTATO IL .....

Sum Salento Susumaniello IGP 2016



Un vitigno da soma

Il nome "Sum" richiama quello del Susumaniello, un antico vitigno tipico della Puglia che è stato per lungo tempo sul punto di sparire ma fortunatamente riscoperto e valorizzato in questi ultimi anni. A sua volta il termine Susumaniello richiama una caratteristica di questo vitigno che, specie nel suo primo decennio di vita, ossia quando la pianta può essere considerata ancora molto giovane, è particolarmente produttivo. Lasciato libero di crescere, infatti, produce una grande quantità di grappoli. Carica i suoi rami proprio come un "somarello". Ma Sum è soprattutto l'omaggio di Felline a questo antico vitigno. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino profondo e intenso. Al naso si rivela prima di tutto fruttato, con evidenti ricordi di frutta rossa, ma anche fiori come le viole e le rose. In bocca è ricco e deciso. Fruttato, morbido e piuttosto alcolico. Un vino che richiama tutto il calore e i profumi della Puglia e che ci fa ripensare ai bei teempi andati, quando sulle strade non si incontravano grossi camion rumorosi ma solo docili somarelli.

Scrivi Puglia e leggi Primitivo. Scrivi Primitivo e leggi "Accademia dei Racemi", progetto virtuoso tutto made in Puglia per la valorizzazione della viticoltura regionale e dei tanti vitigni nativi, come appunto il Primitivo. In Accademia dei Racemi, un ruolo da protagonista spetta proprio all'Azienda Felline, storica realtà pugliese. Il nome della cantina deriva da una vasta area archeologica che si trova a pochi chilometri da Manduria, che del Primitivo è territorio di origine. Si trova a pochi chilometri dalle belle spiagge dove la leggenda vuole che sia sbarcato addirittura San Pietro nel suo viaggio verso la città di Roma per fondare la chiesa cattolica. A partire dalla fine degli anni Novanta Felline, in collaborazione con altri giovani e ambiziosi produttori, ha contribuito alla valorizzazione del Primitivo, facendone oggi una delle aziende più importanti del comprensorio. Propongono una vasta gamma di vini che include tutti i rossi tipici della regione e si completa con interessanti spumanti, bianchi e rosati. Un bel punto di partenza per chi vuole conoscere il meglio della viticoltura pugliese, senza muoversi dal proprio salotto di casa.

La Vigna

Terreno	terra rossa sabbiosa
Esposizione	70-90 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	susamaniello 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	piatti della tradizione pugliese, carni rosse
Vinificazione	in acciaio ma assai longevo in bottiglia
Sensazioni	pieno e morbido, con tannini dolci e frutta

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