ACQUISTATO IL .....

# "VersoSud" Susumaniello Puglia IGP 2024 2024




## Dolcemente fruttato

Importato dalla vicina Dalmazia, il Susumaniello è uno dei vitigni autoctoni più importanti dell'area del brindisino. Alcuni credono che il suo nome derivi dal fatto che, in età giovanile, la pianta di Susumaniello fosse particolarmente produttiva. Finiva quindi con il sovraccaricarsi di grappoli, come un "somarello". I Pàstini lo propongono qui in purezza in questo piacevole VersoSud. Il nome, in questo caso, deriva dalla posizione delle vigne, ubicate nella zona più a meridionale della Valle d'Itria, fin nel territorio della provincia brindisina. Nel calice, VersoSud rivela un colore rosso rubino intenso dai piacevoli riflessi violacei. Ampio e seducente il suo profumo, in bocca rivela un'anima dolcemente fruttata che richiama nette le sensazioni di mora e ciliegia, rese più eleganti da piacevoli sfumature tostate. Morbido, ma persistente, sa essere un vino gradevolmente armonico. Un rosso estremamente versatile, si adatta bene a mille situazioni diverse. Dall'aperitivo alla tavola, è facile metterlo a proprio agio. Specie se il menù prevede piatti di carne di ogni tipo, dal classico manzo, al vitello fino al coniglio. Da provare con la classica parmigiana di melanzane.

Il "Pastinum", in latino, era la zappa. E, per diretta derivazione, indicava anche il terreno destinato alla vite. Mettere il pàstino, invece, è un'arte antica e difficile che si traduce nel piantare nella pietra i tradizionali vitigni ad alberello. Oggi, infine, l'azienda vinicola "i Pàstini", nel cuore della Valle d'Itria, la terra dei trulli, rappresenta l'ultima linea difensiva delle antiche tradizioni locali, fortunatamente coniugate con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una linea di vini che rappresenta il meglio dell'enologia pugliese. Per farlo, l'azienda può contare sulle uve provenienti dai vigneti aziendali che ricadono nel cuore di una delle zone più interessanti della regione, tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Circa 12 ettari complessivi, gestiti con passione dalla famiglia Carparelli. Tra i vitigni coltivati, la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola del nostro lungo "tacco".

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | argilloso di medio impasto |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | controspalliera, cordone speronato |
| **Densità imp.** | 4000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Puglia |
| **Uve** | Susumaniello 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | raccolta e selezione manuale in cassetta vinificazione: diraspatura delle uve e lunga macerazione a temperatura controllata. affinamento: acciaio 4 mesi, barrique 6 mesi, bottiglia 3 mesi |
| **Sensazioni** | All'olfatto è superbo: note di prugna matura, frutti di bosco, mora, ciliegia, dolci note tostate, vaniglia e una leggera spolverata di spezie si mescolano in un profumo pieno e ricco. Al gusto è armonico, fresco e fruttato. È un vino strutturato, di grande intensità e persistenza gustativa. Il contatto con il legno regala al vino morbidezza, pur rispettando la sua delicata e piacevole tannicità. |

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