ACQUISTATO IL .....

Sussumaniello Salento IGP 2021 2021

Pieno, strutturato, di innata eleganza e armonia



Il Susumaniello è un vitigno originario della Puglia. Varietà autoctona, la sua presenza nel tacco d'Italia è documentata fin dal XVIII secolo. Fino a poco tempo fa, però, il Susumaniello era considerato un vitigno di basso profilo, coltivato principalmente per la produzione di vino da tavola. Solo negli ultimi anni, grazie all'opera di produttori lungimiranti, questo vitigno ha iniziato ad attirare l'attenzione di esperti e appassionati. Vinificato in purezza, con cura e metodi moderni, il Susumaniello produce vini intensi e complessi, assolutamente degni di nota. Ne è un bel esempio questo Notte Rossa, Sussumaniello in purezza, maturato in barrique di rovere francese e americano per circa 6 mesi. Rosso rubino intenso, al naso questo vino colpisce per il bouquet complesso, con note di frutta rossa che si intrecciano a sfumature speziate in perfetto equilibrio. In bocca, invece, è il tannino ad attirare l'attenzione. Presente ma non invadente, si integra bene con tutte le altre componenti del gusto. Pieno, strutturato, di innata eleganza e armonia. Vino da servire a tutto pasto. A patto, però, che il menù sia tutto a base di carne, con piatti saporiti o speziati.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	I terreni sono di colore scuro, ricchi di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondi, porosi e drenanti
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Susumaniello 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 6 mesi
Sensazioni	Rosso rubino intenso, bouquet complesso con note di frutta rossa che si intrecciano a sfumature speziate in perfetto equilibrio. Il tannino è presente ma non marcato, al gusto è pieno, strutturato, di innata eleganza e armonia tra morbidezza e austerità

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