



ACQUISTATO IL

"Santa Gemma" Susumaniello Salento IGT 2023

2023

100% Susumaniello



Svinando

In una terra di sole e silenzi antichi, nasce Santa Gemma Susumaniello, figlio raro e autentico del Salento. Le sue uve, raccolte a mano nell'ultima luce di settembre, raccontano una storia di pazienza e passione. Dopo una lenta fermentazione, il vino riposa per sei mesi in grandi botti di rovere, dove il tempo gli insegna eleganza e profondità. Nel calice è scuro come la notte, con riflessi rubino che parlano di frutti maturi: prugne, more, gelsi. Il profumo è un intreccio di fiori e spezie, il sorso è pieno, vellutato, avvolgente, come un abbraccio che non si dimentica. È il compagno perfetto di piatti importanti, ma anche di momenti da ricordare. Per chi cerca un vino che non solo si beve, ma si vive.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Puglia

Uve susumaniello 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione alcolica a temperature non superiori a 25°C, successivo affinamento di 6 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

Sensazioni colore rosso rubino intenso, denso e quasi impenetrabile alla luce. Al naso tanta frutta rossa: prugne, gelsi e more di rovo si fondono a note floreali che giocano con quelle speziate acquisite con l'affinamento in legno. Al palato si percepisce nuovamente la sua concentrazione. Sorso fresco ed avvolgente grazie ad una trama tannica composta e vellutata. L'intero quadro olfattivo si ripropone integro nel finale lungo e persistente.

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