

MASINA

SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DENOMINAZIONE

Masina Susumaniello
Rosato Salento

VARIETÀ

Susumaniello 100 %

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

AREA DI PRODUZIONE

Salento

TERRENI

Calcareo Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

DENSITÀ

4000 -5000 Piante/ Ha

RESA PER ETTARO

q.li 80



VINIFICAZIONE

In rosato, con condizionamento termico del processo di fermentazione

AFFINAMENTO

In acciaio e bottiglia

PROFILO SENSORIALE

Vino giovane e fresco, caratterizzato da un colore rosa tenue. Questo vino è fresco e sapido con un bouquet intenso caratterizzato da aromi di frutti non pienamente mature come fragole e gelso e una lieve nota di fiori bianchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

ABBINAMENTO

Si abbina con piatti di pesce e antipasti

FORMATO

750 ml

CANTINA
SAN DONACI



Via Mesagne, 62 • 72025 San Donaci
Tel. +39 0831 681085 • Fax +39 0831 681839
info@cantinasandonaci.eu • WWW.CANTINASANDONACI.EU

MASINA

SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



APPELLATION

Masina Susumaniello
Rosato Salento I.G.P.

GRAPES

Susumaniello 100 %

ALCOHOL CONTENT

12,5 % vol.

GROWING AREA

Salento

TERROIR

Chalky-clay

TRAINING SYSTEM

pruned-spur cordon-trained

DENSITY OF VINES

4000 -5000 vines/ Ha

YIELD PER HECTARE

q.li 80

VINIFICATION

In rosé wine, with thermal conditioning of the fermentation process.

AGING

Steel and bottle

SENSORY PROFILE

It is young and fresh wine, light pink color. This wine is fresh and sapid, the aroma is intense and it is characterized by not fully ripe berries note, like strawberry and mulberries with a slight white flower scent.

DRINKING TEMPERATURE

8 -10° C

FOOD PAIRINGS

Paired with fish dishes and appetizers

FORMAT

750 ml



CANTINA
SAN DONACI



Via Mesagne, 62 • 72025 San Donaci
Tel. +39 0831 681085 • Fax +39 0831 681839
info@cantinasandonaci.eu • WWW.CANTINASANDONACI.EU