

CANTINA SAN DONACI



ASSINA

Indicazione Geografica Protetta
SUSUMANIELLO

DENOMINAZIONE
Rosso Susumaniello IGP Salento

VITIGNI
Susumaniello 100%

GRADAZIONE ALCOLICA
13,00% vol.

ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Brindisi

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

DENSITA' IMPIANTO
4000 – 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 120 – 150

VINIFICAZIONE
In rosso con termo condizionamento del
processo fermentativo

AFFINAMENTO
Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso.
Profumo decisamente fruttato che ricorda i frutti di
bosco. Sapore secco e caldo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16-18° C

ABBINAMENTI
Si abbina con piatti di carni magre
come le carni bianche.

FORMATI
750 ml



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu