



SAN MARZANO

Amai

SUMANIELLO ROSÉ SALENTO IGP

Tipologia: Rosé

Vitigno: Susumaniello

Denominazione: IGP Salento

Coltivazione: Cordone speronato

Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Salento

Terreno: di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante

Vendemmia: Prima settimana di settembre, manuale e mattutina, lievemente anticipata per preservare l'acidità con selezione dei grappoli più alti e lontani dal terreno

Vinificazione: Pressatura soffice con gas inerti e separazione immediata della prima frazione di mosto. Successiva fermentazione in bianco a 14-16°C.

Affinamento: In acciaio per minimo 3 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa tenue di una bella vivacità che fa presagire un bouquet fresco e multi sfaccettato: fiori di campo, piccoli frutti rossi, arancia sanguinella, sottofondo di macchia mediterranea con lievi note di tè verde e miele di acacia. Al palato è fine ed elegante, con un ottimo equilibrio tra leggero calore e nota acido/sapida

Abbinamenti: Vino di una certa versatilità, si abbina ai piatti lievemente strutturati della cucina di terra così come a quella di mare e vegetariana. Accompagna piacevolmente anche un aperitivo a base di formaggi e salumi di lieve stagionatura e sapidità

Servire a: 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY

