



TRE LAMIE



Susumaniello
IGT PUGLIA



VOL. 13%



750 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Susumaniello

Denominazione: IGT Puglia

Coltivazione: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Territorio di vocazione murgia centrale Turi, Gioia del Colle, Putignano, Sammichele di Bari. caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione.

Terreno: Terra rossa con elevata presenza di roccia affiorante, triturata, consente di cedere calcare al terreno e refrigerio alle radici nei periodi caldi estivi.

Vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 10 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in vasche di cemento ed acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori fruttati di prugna croccante, ciliegie e frutti di bosco; fine note floreali di rose rosse, ricordi macchia mediterranea e finale lievemente speziato. Caldo e complesso buona struttura e freschezza. Buona persistenza e lieve piacevole tannicità. vino dal forte carattere varietale, armonico e di buona bevibilità

Abbinamenti: Si sposa con piatti di carne in particolare alle cotture alla brace e in umido, formaggi stagionati e semi-stagionati

Temperatura di servizio: 18°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
95 CARTONI / 570 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
115 CARTONI / 690 BOTTIGLIE



EAN
8054529660230