

Susumaniello

Puglia / Susumaniello / Rosato / Rosè Wine

Indicazione geografica protetta



Il fascino dell'unione tra eleganza e mineralità: è tutta qui l'essenza del nostro Susumaniello rosato.

Si abbina perfettamente a pizza e panzerotti con mozzarella e pomodoro; in alternativa consigliamo primi piatti delicati primaverili ed estivi

Uvaggio: 100% Susumaniello.

In vigna

Suolo: Argilloso-calcareo.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 70 a 80 q.li/ha.

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa cipria lucente.

Olfatto: Note fruttate di fragola e melograno con toni verdi ed erbacei.

Palato: Giusto equilibrio tra acidità, sapida e dolcezza tipica del vitigno.

Temperatura di servizio: 6-7°C.



The alluring combination of elegance and minerality: this is the essence of our Susumaniello rosé.

It pairs perfectly with pizza and panzerotti with mozzarella and tomato; alternatively, we recommend delicate spring and summer first courses.

Grapes: 100% Susumaniello.

In the vineyard

Soil: Clay-limestone.

Training system: Guyot.

Yield per hectare: 70 to 80 quintals/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Bright powder pink.

Nose: Fruity notes of strawberry and pomegranate with green and herbaceous tones.

Palate: Just the right balance between acidity, savory flavors, and the typical sweetness of the grape variety.

Serving temperature: 6-7°C.