



*Benvenuti in Puglia.*

## IMPRINT SUSUMANIELLO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Susumaniello.

**Vigneti:** tra Brindisi e San Vito dei Normanni, età delle viti circa 20 anni.

**Vinificazione:** in cantina l'uva matura viene immediatamente raffreddata e pigiata. La fermentazione procede a bassa temperatura per diverse settimane. Il vino dopo la pressatura riposa per tutto l'inverno in vasche di cemento poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore intenso di inchiostro con riflessi viola. Profumo di mora, mirtilli, viole, e macchia mediterranea.

Vino di grande corpo, vivo, vibrante, con tannini eleganti ed un lungo finale pulito che invita ad un altro sorso.

**Abbinamenti gastronomici:** zuppe di legumi, salsicce alla griglia, zuppa di pesce.

**Temperatura di servizio:** 15° - 16° C

**Alcool:** 13.5%

*Mark Lenzi*