



*Benvenuti in Puglia.*

## IMPRINT SUSUMANIELLO ROSATO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Susumaniello.

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

**Vinificazione:** il mosto resta a contatto con le bucce solo per pochi minuti, e viene poi tenuto a 7°C durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca. Il vino riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** colore rosa intenso con una sfumatura arancio tenue, il naso è fiorito e molto vinoso. Freschissimo e croccante invita subito ad un altro sorso.

**Abbinamenti gastronomici:** godibilissimo da solo per un aperitivo entusiasmante, adora la cucina primaverile ed estiva. Un'ottima pizza, verdure fresche, antipasti di mare saranno un ottimo accompagnamento, ma vi consigliamo di provarlo insieme al pollo alla diavola oppure al sushi.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12° C

**Alcool:** 13%

*Mark Lenzie*