

La Marchesana



Susumaniello igt Puglia Bio

Varietà: Susumaniello 100%

Provenienza: zona Conetto

Forme di allevamento: viti allevate a cordone speronato

Viti per ettaro: 4.300

Suolo: terreno rosso ferroso con roccia calcarea sottostante

Produzione: 90hl/ha.

Tecnica di produzione: raccolta meccanica fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata (24°C). Affinamento di 4 mesi in acciaio e bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5%

Zucchero residuo naturale: 4 gr/lit

Note di degustazione: Rosso rubino profondo, con venature violacee e tipicamente blu inchiostro. Emergono sentori di amarena e spezie, pepe nero e mirtilli maturi. In bocca è sapido, pieno e di lunga persistenza.