

# 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.