

Vini Rossi

POLVANERA SUSUMANIELLO COLLEZIONE FOGLIO 52 ROSATO IGT PUGLIA - BIO

VARIETÀ: 100% SUSUMANIELLO

ZONA DI PRODUZIONE: CONETTO, FOGLIO 52,
ACQUAVIVA DELLE FONTI

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE
NELL'ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA. SPREMITURA SOFFICE DELLE UVE CON
BREVE MACERAZIONE IN PRESSA A CONTATTO CON LE
BUCCE.

AFFINAMENTO: 5 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 2 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: SPLENDIDO COLOR ROSA CORALLO CON
RIFLESSI SALMONE

PROFUMO: FRAGRANZE OLFATTIVE DI ROSA CANINA
E CICLAMINO ACCANTO A CILIEGIA, MELAGRANA E
POMPELMO ROSA

GUSTO: LA SUCCOSA FRESCHEZZA E LA VIVIDA
SAPIDITÀ DONANO TENSIONE ALL'ASSAGGIO, CHE SI
COMPLETA CON UNA GUSTOSA VENA AMARICANTE

ABBINAMENTI: VERSATILE, STUZZICANTE, SI ABBINA
ALLA PERFEZIONE CON PIZZA, FOCACCIA, PANINI
FARCITI, ANTIPASTI, SUSHI E CON UNA MOLTIPLICITÀ
DI PIATTI LEGGERI DELLA CUCINA DI TERRA E DI MARE



Red Wines

POLVANERA SUSUMANIELLO COLLEZIONE FOGLIO 52 ROSATO IGT PUGLIA - ORGANIC

GRAPES: SUSUMANIELLO 100%

PRODUCTION AREA: CONETTO, FOGLIO 52,
ACQUAVIVA DELLE FONTI, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE
LAST WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION IN
STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED
TEMPERATURE, SOFT PRESSING OF THE GRAPES WITH A
BRIEF MACERATION IN CONTACT WITH THE SKINS.

AGING: 5 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
2 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: GORGEOUS CORAL PINK WITH SALMON
SHIMMERS

NOSE: OLFATORY FRAGRANCES OF ROSE HIP
AND CYCLAMEN ALONGSIDE CHERRY, POMEGRANATE,
AND PINK GRAPEFRUIT

PALATE: THE JUICY FRESHNESS AND VIVID SAVORY
FLAVOR ADD TENSION TO THE PALATE, WHICH IS
COMPLEMENTED BY A TASTY HINT OF BITTERNESS.

PAIRING: VERSATILE AND APPETIZING, IT PAIRS
PERFECTLY WITH PIZZA, FOCACCIA, SANDWICHES,
APPETIZERS, SUSHI, AND A VARIETY OF LIGHT DISHES
FROM BOTH LAND AND SEA.

