

Ita

Vini Rossi

POLVANERA SUSUMANIELLO COLLEZIONE FOGLIO 52 ROSSO 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

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: AMARANTO DI LUMINOSA TRASPARENZA

PROFUMO: AL NASO DELIZIE DI VIOLA E IRIS SI
INTRECCIANO AD ARANCIA SCURA, MORA SELVATICA
E SUSINA

GUSTO: SORSO FRESCO E GUIZZANTE, DAL TANNINO
GENTILE E FINALE SUCCOSO, APPENA AMAROGLIOLO

ABBINAMENTI: IDEALE CON TAGLIERI DI SALUMI E
FORMAGGI SEMISTAGIONATI, È PERFETTO ANCHE CON
STUZZICHINI, ANTIPASTI E PREPARAZIONI GUSTOSE
DI AGILE STRUTTURA. CONSIGLIATO PER APERITIVI,
PIC-NIC E HAPPY HOUR



Eng

Red Wines

POLVANERA SUSUMANIELLO COLLEZIONE FOGLIO 52 ROSSO 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

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

TASTING NOTES

SIGHT: AMARANTH COLOR WITH A LUMINOUS
TRANSPARENCY

NOSE: ON THE NOSE, DELIGHTFUL NOTES OF VIOLET
AND IRIS INTERTWINE WITH DARK ORANGE, WILD
BLACKBERRY AND PLUM

PALATE: FRESH AND LIVELY ON THE PALATE, WITH
GENTLE TANNINS AND A JUICY, SLIGHTLY BITTER
FINISH

PAIRING: IDEAL WITH CHARCUTERIE BOARDS AND
SEMI-MATURE CHEESES, IT IS ALSO PERFECT WITH
APPETIZERS, APPETIZERS, AND SAVORY DISHES
WITH A LIGHT STRUCTURE. RECOMMENDED FOR
APERITIFS, PICNICS, AND HAPPY HOUR

