



L'ASTORE SUSUMANIELLO

Classificazione: Salento IGP Rosso Biologico

Varietà: Susumaniello

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia Salentina)

Tipologia di terreno: sabbioso, limoso, argilloso,

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa uva in vino media per ettaro: 35 - 40 hl

Vinificazione: macerazione prefermentativa di uve in parte raccolte tardivamente ed in parte leggermente appassite su graticci. Fermentazione in acciaio per 2-3 settimane con i suoi lieviti.

Affinamento: 10 mesi in cemento ed in parte in barrique e tonneaux francesi per altri 6-8 mesi.

Finisce l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14 - 14,50%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note sensoriali

All'esame visivo rosso rubino carico con riflessi violacei. La concentrazione è rilevabile dagli archetti stretti e le lente lacrime che scorrono lungo le pareti del bicchiere. Al naso si percepiscono sentori caratteristici di frutti rossi, soprattutto melograna, amarena, prugna e mora di rovo. Note balsamiche con un sottofondo di speziato, vaniglia, chiodi di garofano e pepe verde ma anche bouquet di fiori secchi. In bocca pieno, complesso ed elegante; fresco e piacevolmente tannico. Il vino è armonico ed equilibrato, persistente e di lungo finale.

Abbinamenti

L'abbinamento ideale è con primi piatti conditi con succulenti ragù di carne bovina, suina od ovina o una ricca lasagna. Ottimo con carni arrosto o alla brace ma anche con carni cotte in umido, lepre in salmi, brasato di manzo al vino. Un abbinamento azzecato è sicuramente con le interiora dell'agnello cotte alla brace ma anche con pecorini e cacio cavalli invecchiati.

