



# Aréo

---

**Classificazione:** Salento IGP Rosato Biologico

**Varietà:** Susumaniello

**Luogo di produzione:** Cutrofiano (Grecìa Salentina)

**Tipologia di terreno:** Terra rossa con calcare e argilla sottostante

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cordone speronato

**Resa uva in vino media per ettaro:** 55-60 hl

**Vinificazione:** In acciaio. Breve macerazione a freddo sulle bucce. Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio inox a 16°-18 °C con lieviti indigeni

**Affinamento:** In anfora georgiana per 2 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

## *Note sensoriali*

Rosato con riflessi tendenti al glicine. Rimanda a note di pompelmo rosa, pesca, salvia e maggiorana. Gusto delicato e ben bilanciato, di giusto corpo e di decisa coerenza con l'olfatto.

## *Abbinamenti*

Aperitivo, primi piatti di pasta con condimenti delicati e profumati, risotti a base pesce. Buono anche come tutto pasto.