



## Aréo

---

**Classificazione:** Salento IGP Rosso Biologico

**Varietà:** Susumaniello

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

**Tipologia di terreno:** Limoso, argilloso

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

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

**Vinificazione:** Acciaio inox e fermentazione con pied de cuve dei propri lieviti per 10-14 giorni

**Affinamento:** In anfora georgiana per 8-12 mesi

**Gradazione alcolica:** 14%

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

### *Note sensoriali*

Rosso porpora deciso. Note di ciliegia, viola, rosa appassita, liquirizia, fiori di garofano. Assaggio sontuoso, fresco, buon tannino e di lunga persistenza.

### *Abbinamenti*

Stinco di maiale al forno, petto d'anatra all'aceto balsamico e arrosto di cacciagione con salse ai frutti di bosco. Ottimo l'abbinamento con pecorino e caciocavallo invecchiato.