

# Rosato Susumaniello – BIO



Indicazione Geografica Protetta

Puglia

<b>Vitigno</b>	Susumaniello 100%
Grape	Susumaniello 100%
<b>Zona di produzione</b>	Orta Nova (FG)
Region	Orta Nova (FG)
<b>Tipo terreno</b>	calcereo
Soil type	calcareous
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
Exposure	South-East
<b>Altitudine</b>	80 m slm
Elevation	80 m asl
<b>Sistema di allevamento</b>	guyot
Vine training	guyot
<b>Piante per ettaro</b>	4.000
Vines per hectare	4.000
<b>Resa per ettaro</b>	14.000Kg
Yield/hectare	14.000Kg
<b>Vendemmia</b>	seconda decade di settembre
Grape harvest	2st decade of september
<b>Raccolta</b>	meccanica
Harvesting	mechanical
<b>Fermentazione alcolica</b>	in acciaio a temperatura controllata
Alcoholic fermentation	in steel tanks controlled temperature
<b>Affinamento</b>	3 mesi in barrique
Aging	3 months in barrique
<b>Gradazione alcolica</b>	13%
Alcohol by volume	13%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

- di colore rosa tenue tendente al ramato.
- note di frutti di bosco, melagrana e rosa
- abbastanza complesso, dal sapore equilibrato e fresco

Ideale con zuppe di pesce e formaggi freschi

## TASTING NOTES

- pale pink tending to coppery.
- notes of berries, pomegranate and rose
- quite complex, with a balanced and fresh flavor

Ideal with fish soups and fresh cheeses

