LI BRIGANTI

Susumaniello Puglia IGP

Uve
100% Susumaniello.

Zona di produzione
Francavilla Fontana (Br).

Sistema di allevamento
Guyot.

Epoca di vendemmia
Fine Settembre / inizi Ottobre. Raccolta manuale in cassette.

Vinificazione
L'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 27° C per 8-10 giorni, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento
6 mesi in serbatoio d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino intenso con riflessi violacei; aromi di ciliegia e lamponi con leggeri sentori speziati; gusto pieno ed elegante al primo impatto, sentori di ciliegia e melograno in equilibrio con la piacevolezza di tannini morbidi ed eleganti.

Abbinamento
Ideale con primi piatti saporiti, orecchiette al sugo o cime di rape, minestre con funghi; salumi, formaggi a pasta morbida o filante; arrosti di carne e selvaggina.

Temperatura di servizio
18° C.