

IL DECIMO

SUSUMANIELLO SALENTO IGP 2022



DESCRIZIONE

Il Decimo è un rosso salentino che rappresenta la rivalsa dei sognatori: nel suo intenso color rubino si può leggere tutta la passione di chi da ultimo, Il Decimo, ha avuto il coraggio di portare avanti ciò in cui credeva, arrivando primo.

E' un vino che celebra la fiducia nelle proprie capacità, la volontà di lasciare un segno forte e di trasmettere quell'energia positiva che ha accompagnato il suo protagonista per il lungo tragitto verso la meta: un "passaggio di consegne" nell'evoluzione dell'azienda agricola che ricorda quanto il vino sia portatore di valori, di memoria e sentimenti come nessun altro alimento.



ROSSO SUSUMANIELLO ROSSO SALENTO IGP SUSUMANIELLO 100% VOL. 12%



PUGLIA - MARTINA FRANCA - VALLE D'ITRIA 80 Q.LI/HA 430 s.l.m. TERRENO CALCAREO E ARGILLOSO



COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA GUYOT RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA VENDEMMIA SECONDA DECADE DI OTTOBRE



DIRASPA-PIGLIATURA DELLE UVE, FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18–20° CON MACERAZIONE.

SVINATURA E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE MALO-LATTICA IN ACCIAIO.



COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PORPORA PROFUMO COMPLESSO DI FRUTTA ROSSA MATURA CON SOTTOFONDO FLOREALE GUSTO PALATO FINE ED IN INTENSO CON FIN DI BOCCA FLOREALE



18-20°



IDEALE CON APERITIVI, PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E FORMAGGI A PASTA MOLLE

