SUSUMANIELLO ROSÉ

Susumaniello
Indicazione geografica protetta

13%
Alc. Vol.

100% Susumaniello, dal colore rosa tenue.

100% Susumaniello, pink.

Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C-16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

Short cryo-maceration of the skin through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C-16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.

Al naso profumi di piccoli frutti rossi. Al palato presenta una bella nota speziata.

On the nose smells of small red fruits. On the palate has a nice spicy note.

Da abbinare con piatti tipici pugliesi a base di pesce, carni bianche e formaggi.

To be paired with typical Apulian fish dishes, white meats and cheeses.