

## METODO CLASSICO

# SUMARÉ 30 MESI IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Vino Spumante Rosè Brut · IGT Salento

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,05 · acidità totale 6,50 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico-Giancòla, Brindisi

**ALTITUDINE** Sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004

**RESA PER ETTARO** 70 quintali

**VENDEMMIA** A mano, in cassetta nei primi giorni di settembre

**FERMENTAZIONE PRIMARIA** Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

**SPUMANTIZZAZIONE** In bottiglia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI** Almeno 30 mesi

**PRODUZIONE ANNATA** 3.500 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7-8 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte

---

**COLORE** Rosa salmone chiaro molto tenue solcato da una spuma fine e persistente.

**OLFATTO** Note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano melagrana, lampone e ciliegia. Fresco con sentori che ricordano la crosta di pane.

**PALATO** Elegante, sapido, intenso ed equilibrato coerente con le percezioni olfattive. Gusto lungo e persistente.

**CARATTERISTICHE** Personalità di rilievo del Susumaniello che anche in questa veste sorprende ed entusiasma per la sua espressione ricca e singolare.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Selezionato nella Top10 "Miglior vino in abbinamento con il sushi" ai Sakura Awards 2016 in Giappone. Ideale con tagliolini all'aragosta, linguine alle vongole con pomodorini, frittura di mare, carpaccio di triglie o di salmone, scorfano nelle varie interpretazioni, tempura di verdure.