

METODO CLASSICO

SUMARÉ 42 MESI

IGT SALENTO



TIPOLOGIA Vino spumante rosè brut nature · 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 A 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 42 mesi

PRODUZIONE ANNATA 400 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

CALICE CONSIGLIATO Flûte

COLORE Rosa salmone con perlage molto fine e persistente.

OLFATTO Sentori floreali e fruttati, a cui si aggiungono eleganti note speziate e fragranti.

PALATO Intenso e fresco, dalla spiccata acidità. Si fa ricordare per la sua persistenza elevata.

CARATTERISTICHE La versione più elegante del Susumaniello spumantizzato. Testimone autorevole dell'estrema versatilità del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Riso venere con calamari e mazzancolle, tagliolini all'astice, linguine alle vongole con pomodorini. Eccellente con carpacci di mare, le triglie e le zuppe di pesce saporite.