

## 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\

**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.