



AVOGLIA

Susumaniello Puglia IGP

Tipologia / Wine Type
Rosso / Red

Uve / Grapes
Susumaniello

Appellazione / Appellation
Puglia IGP

Zona di produzione / Production Area
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / Vine Training
Guyot bilaterale / *Bilateral Guyot*

Età media viti / Average age of vines
10-15 anni / *10-15 years old*

Suolo / Soil
Medio impasto con buona fertilità
Medium textured with a good fertility

Vendemmia / Harvest
Seconda metà di Settembre / *Second half of September*

Vinificazione / Vinification
Diraspatura e macerazione delle uve per 6-8 giorni, fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 22-24°. / *Destemming and maceration of the grapes for 6-8 days, alcoholic fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 22°-24°C.*

Affinamento / Ageing
In acciaio / *In stainless steel tanks*

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto note fresche e fragranti note di frutta a bacca rossa, ciliegia, lamponi, ribes. Gusto fruttato e vellutato. / *Ruby red color with violet hues. Fragrant notes of red berried fruit, cherry, raspberry, currant. Fruity and velvety taste.*

Abbinamenti / Best served with
Affettati e salumi, carni bianche, risotto ai funghi. / *Italian style starters, white meat, mushrooms risotto.*

Temperatura di servizio / Serving temperature
14-16° C

Longevità / Longevity
3 anni / *3 years*

Grado alcolico / Alcohol by volume
13% vol

Formato / Size
0,75 l

