Puglia | Apollonio

Susumaniello Rosato

Salento igp

Proprietà	Marcello e Massimiliano Apollonio
Inizio attività	1870
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120
BTG prodotte	1.500.000



SUSUMANIELLO ROSATO

Vino rosato

Codice 69401

Annata 2022
Tipologia Rosato
Colore Rosé
Territorio Salento
Vitigni Susumaniello

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Susumaniello 100%
Vinificazione Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato e floreale a basse temperature con breve contatto del mosto con le bucce di circa 10 – 12 ore. Seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.
Suolo Calcareo-argilloso
Abbinamento Antipasti di mare, risotto alla pescatora, tagliolini con tartare di gamberoni, tartare di carne.
Vista Rosa corallo vivace.
Olfatto Fruttato e floreale con sentori di melograno, litchi, fragola e rosa.
Gusto Fresco, delicato con spiccata mineralità e sapidità.
Sistema di allevamento Spalliera
Sesto d'impianto 6.000 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li/ha
Epoca di vendemmia Fine settembre
Acidità totale 6,0 g/l
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 10°-12°
Altre informazioni
Il Susumaniello, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, coltivato in Salento. Il suo nome richiama, in dialetto pugliese, il nome del "somarello" indicando l'antica tradizione di elevare la produttività della pianta caricandola di grappoli "come un somaro". Dopo la prima decade di vita della vigna, il grappolo si scarica di acini e la produzione perde in quantità ma migliora in qualità producendo vini di grande espressione.