



CANDIDO



IGT ROSSO



SUSUMANIELLO 100%

%

14% vol.



SERVIRE A 12-14°C

S SUSUMANIELLO

Susumaniello Salento IGT

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE A fine settembre le uve vengono raccolte, diraspate e messe nei vinificatori d'acciaio. Dopo la macerazione a temperatura controllata e la fermentazione alcolica del mosto si passa a quella malolattica. Il vino ottenuto viene subito messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso rubino carico di riflessi violaceo intenso, e dal profumo fruttato con note di ribes e spezie; al gusto manifesta una grande concentrazione, con piacevole coinvolgimento di tutte le papille gustative.

VINIFICATION At the end of September the grapes are harvested, destemmed and put into stainless steel tanks. After the maceration at a controlled temperature, the alcoholic fermentation of the must first and its malolactic fermentation then take place, after which the obtained wine is immediately bottled.

TASTING NOTE Intense ruby red coloured wine with dark purple tints, it has a very fruity bouquet with notes of currant and spices and, on the palate, it shows a great pleasant involvement of all the taste buds.

WEINBEREITUNG Ende September werden die Trauben geerntet, entrappt und in Edeltank gefüllt. Nach der Mazeration bei kontrollierter Temperatur erfolgt zunächst die alkoholische Gärung des Mostes und dann die malolaktische Gärung, wonach der gewonnene Wein sofort in Flaschen abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ Der Wein ist von intensiver rubinroter Farbe mit dunkelvioletten Reflexen, hat ein sehr fruchtiges Bouquet mit Noten von Johannisbeeren und Gewürzen und zeigt am Gaumen eine sehr angenehme Beteiligung aller Geschmacksknospen.