

PER LUI
SUSUMANIELLO IGT SALENTO

Alla vista si presenta di un colore rosso rubino molto scuro. Al naso è un susseguirsi di sentori di frutta rossa matura con note floreali di viola e speziate di liquirizia. In bocca risulta pieno di carattere con un tannino deciso ed elegante.

Deep ruby red color. The nose has hints of ripe red berries with floral note of violet and licorice. In the mouth is a full boded wine with decisive and elegant tannins.

LINEA PER LUI



Uve Susumaniello

Terreno argillo-sabbioso

Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 10 anni

Vendemmia seconda decade di ottobre

Resa per ha 50 q.li

Vinificazione le uve dopo una leggera surmaturazione in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Successivamente vengono pigiate e diraspate. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni a temperatura controllata (26°C). Al termine della fermentazione il vino rimane in macerazione con le bucce per altri 10 giorni. Dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese, dove effettua la fermentazione malolattica ed affina per almeno 12 mesi

Affinamento 12 mesi in barrique

Affinamento in bottiglia 12 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 18-20°C

Grapes Susumaniello

Soil sandy-clay

Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 10 years

Harvest second decade of October

Yield per ha 5 tonnes

Vinification after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The alcoholic fermentation takes 10 days at controlled temperature (26°C). At the end of the fermentation process the wine remains in maceration with the skins for other 10 days. After the racking the wine is stored in French Oak barriques, where malolactic fermentation takes place and it refines for at least 12 months

Maturation 12 months in barrique

Bottle ageing 12 months

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 18-20°C



LEONE DE CASTRIS

via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com