

EGOROSEO

SALENTO IGP SUSUMANIELLO ROSATO



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Vitigno

Susumaniello 100%

Denominazione

Salento IGP

Tipologia di terreno

Argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico

13% vol

Vendemmia

Manuale nella terza decade di Settembre

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa uva per ettaro

90 quintali

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Note degustative

Rosa tenue, al naso si esprime con sentori di melograno, fragola croccante e delicate note di rosa. Al palato si rivela fresco, dalla piacevole mineralità ed equilibrato. Si abbina bene ad antipasti di pesce e frutti di mare.

Grapes

Susumaniello 100%

Denomination

Salento IGP

Type of land

Clayey calcareous

Alcohol content

13% vol

Harvest

By hand third decade of September

Vine training system

Spurred cordon

Grapes per Ha

9.000 kg

Serving temperature

10 - 12 °C

Tasting notes

Very pale pink color with delicate pomegranate and young strawberry aroma and delicate note of rose. On the palate it is fresh, with a marked minerality. It goes well with fish starters and seafood.

