

Puglia | Apollonio

Susumaniello

Salento igp

APOLLONIO
1870

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



SUSUMANIELLO

Vino rosso

Codice 69482

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Salento

Vitigni Susumaniello

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Susumaniello 100%

Vinificazione Pressatura soffice per conservare il gusto fruttato. A una prima fase di premacerazione a freddo per esaltare al meglio le naturali caratteristiche di freschezza del frutto, seguono circa due settimane di lenta fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento.

Suolo Calcareo-argilloso

Abbinamento Aperitivi e antipasti, ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne bianca e formaggi caprini.

Vista Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Olfatto Il bouquet dei profumi spazia da note fruttate di ciliegia a note erbacee e speziate.

Gusto Morbido e fruttato. Una delicata percezione tannica lo rende piacevole e fresco.

Affinamento Dopo tre mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento.

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 5,5 g/l

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 14°C-16°C

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.