

Trè fiii

Susumaniello Rosso IGT Salento



Erstes Herstellungsjahr: 2022

Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 50.000

Ort der Produktion: Salento

Trauben, aus denen es hergestellt wird: Susumaniello 100%

Weinberg Ausrichtung: Nord-Süd

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: mittlere Mischung

Das Anbausystem: Zapfenkordon

Pflanzendichte: 4800 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 7-12 Jahre

Produktion pro Hektar: 80-90 Zentner

Erntezeit: die zweiten zehn Tage im September

Gärtank Material: temperaturgesteuerte Stahlweinmaschinen

Gärtemperatur: 25° C

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung und Mazerationzeit: Gärung 15 Tage, Mazeration 8-10 Tage

Malolaktische Fermentierung: ja

Dauer der Alterung in Stahl: 2-3 Jahre

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: intensives Rubinrot

Duft: rote Beeren, schwarze Kirsche, Johannisbeere, Himbeere

Geschmack: trocken

Gastronomie

Klassifizierung: trocken rot

Serviert mit: Vorspeisen, erste und zweite Gänge, Aufschnitt, Käse und Pizza

Serviertemperatur: 16-18° C