

## SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. RED WINE

### Territory:

all vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.

### Alcohol content:

14% vol.

### Fermentation and wine-making notes:

initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.

### Features:

a full bodied wine with garnet colour and some ruby red reflexions.

Its nice smells reminds to the crispy fruits with dark pulp, to dark pepper's spiciness and to a subtle note of powdered licorice and mediterranean grass.

Fresh Sip and savory with and intriguing note of warmth and vibrant tannins.

### Recommendation:

very tasty wine, matches perfectly with mixed grilled meat.

Serving temperature: 16°C.



## SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P. ROSSO

### Territorio:

i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

### Gradazione alcolica:

14% vol.

**Fermentazione e note enologiche:**  
fase iniziale di fermentazione in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni.

### Caratteristiche:

granato con qualche sottile riflesso rubino dal corpo pieno. L'olfatto richiama la croccantezza di frutta a polpa scura, speziatura scura di pepe, una sottile nota di liquirizia in polvere e macchia mediterranea.

Sorso fresco e sapido con intrigante nota di calore e tannino vibrante.

### Abbinamento:

gustoso.  
Ottimo su grigliate miste.

Temperatura di servizio: 16°C.