

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Artiglio Rosato

SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P.
ROSATO



Uvaggio:
Susumaniello.



Territorio:
I vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.



Grado alcolico:
12% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox, a temperatura controllata.



Caratteristiche:
Rosa salmone intenso e luminosissimo di bel tessuto. Naso segnato da un frutto dalla polpa croccante e dolce: ciliegia, ribes, mora, melagrana. Al palato si presenta apparentemente sferico per aprirsi su una linea fresca, sottilmente sapida e gustosamente persistente.



Abbinamento:
Dal mare alla terra, ottima persino su piatti basati su carni bianche.



Temperatura di servizio:
12°C



Grape variety:
Susumaniello.



Territory:
All vineyards cultivated in the Salento area.



Alcohol content:
12% vol.



Vinification e winemaking notes:
The fermentation's process takes place into inox steel tanks at thermocontrolled temperature.



Tasting notes:
Very bright and intense salmon pink color interwoven on a good structure. Powerful notes based on a fruit with a crispy and sweet pulp: cherry, blackcurrant, blackberry, pomegranate. On the palate is round on the beginning to open on a fresh flavor, slightly savory and deliciously persistent.



Food pairing:
A very versatile wine, from the sea to the earth and even perfect with dishes based upon white meats.



Serving temperature:
12°C