

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Artiglio Rosso

SUSUMANIELLO SALENTO I.G.P.
ROSSO



Uvaggio:
Susumaniello.



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



Grado alcolico:
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 frutto 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



Grape variety:
Susumaniello.



Territory:
All vineyards are cultivated in the Salento wine producing area.



Alcohol content:
14% vol.



Vinification e winemaking notes:
Initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.



Tasting notes:
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 an intriguing note of warmth and vibrant tannins.



Food pairing:
Very tasty wine, matches perfectly with mixed grilled meat.



Serving temperature:
16°C