

TENUTA GIUSTINI

## Wino Avoglia Susumaniello Puglia IGP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



### Opis

Czerwone wino Susumaniello IGP z okolic Salento we włoskiej Apulii. Wino ze szczepu winogron Susumaniello, o czerwono-rubinowej barwie z fioletowawymi refleksami, świeżych aromatach czerwonych owoców, czereśni, malin i czarnej porzeczki. Owocowe i aksamitne w smaku.

Winogrona szczepu Susumaniello uprawiane są w miejscowości San Giorgio Ionico systemem Guyot obustronnym, na żyznej glebie o średniej miąższości. Po zbiorach w drugiej połowie września, winogrona po odeszypułkowaniu, macerowane są przez 6 do 8 dni. Fermentacja alkoholowa z dodatkiem wyselekcjonowanych drożdży przebiega w stalowych kadziach inox w temperaturze 22-24°C.

Wino zabutelkowane może być przechowywane przez okres do 3 lat.

Zawartość alkoholu 13%.

### Sugestie

Doskonale komponuje się z wędlinami, białymi mięsami, risotto z grzybami. Serwować w temperaturze 14-16° C.



## Dane techniczne

|                      |                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kraj, region:        | Włochy, Puglia                                                                                                 |
| Kolor:               | czerwone                                                                                                       |
| Styl, smak:          | wino o świeżych aromatach czerwonych owoców, czereśni, malin i czarnej porzeczki. Owocowe i aksamitne w smaku. |
| Szczep:              | Susumaniello                                                                                                   |
| Zawartość alkoholu:  | 13%                                                                                                            |
| Pojemność:           | 0,75l                                                                                                          |
| Temperatura podania: | Serwować w temperaturze 14-16°C.                                                                               |
| Sugestie podania:    | Doskonale komponuje się z wędlinami, białymi mięsami, risotto z grzybami.                                      |

## Alergeny

SIARCZYNY