

# BERILLO

## SUSUMANIELLO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Susumaniello**

Annata: **2023**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area di Acquaviva e Gioia del colle, a sud di Bari**

Altitudine: **300 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **Cordone speronato**

Ceppi per ettaro: **4200-4500**

Produzione uva per Ettaro: **80-90 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 2-3° decade di settembre**

Vinificazione: **Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 8 giorni.**

Affinamento: **In botte grande per circa 2 mesi, in acciaio e successivamente in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **14 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto presenta note di frutti a bacca rossa, lamponi; gusto fruttato e vellutato.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di carne, primi piatti robusti, formaggi stagionati.**

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0.75 L**

