

# LAPIS

## SUSUMANIELLO ROSATO IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosato**

Vitigno utilizzato: **Susumaniello**

Annata: **2025**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle a sud Bari**

Altitudine: **250- 300 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **Cordone speronato**

Ceppi per ettaro: **4000-4200**

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

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

Vinificazione: **diraspatura e pressatura soffice delle uve, macerazione pellicolare con fermentazione a temperature di 15°C.**

Affinamento: **in acciaio e 1-2 mesi in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **12.50 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosa ramato, profumo intenso con note di pompelmo, fragola, rosa; gusto fresco, sapido con finale fruttato e persistente.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di pesce, carne bianca, cucina vegetariana.**

Temperatura di servizio: **5-10°C**

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

Formato: **0.75 L**

