



Legami

Susumaniello Puglia igp

Vino a bacca rossa dal colore rosso rubino con tenui riflessi violacei. Al naso si esprime con note di cannella e petali di rosa rossa e note fruttate di mirtillo, prugna e amarena. Al palato risulta fresco ed equilibrato con una buona persistenza e morbidezza di tannini.

A red berry wine with a ruby red color and faint purplish hues. The nose expresses notes of cinnamon and red rose petals and fruity notes of blueberry, plum and black cherry. The palate is fresh and balanced with good persistence and softness of tannins.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 100% Susumaniello **ALCOOL | ALCOHOL** 13,5%
ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 16°-18°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 10 giorni, affinamento in acciaio 6 mesi + bottiglia 2 mesi.
Fermentation on the skins at a controlled temperature for about 10 days, refinement 6 months steel tank + 2 months.

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina bene con gli antipasti di pesce, insalate miste, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.
It pairs well with fish appetizers, mixed salads, white meats, and fresh and medium-aged cheeses.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301815 **EAN Bottiglia | Bottle EAN** 8054953301808

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x170cm 760kg	24x16x32cm 7,10 kg	6	21	5	630