Spumante Rosato Brut Susumante

BOLLICINE ROSATO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Susumaniello
Suolo: Argilloso, limoso e sabbioso con buona presenza di humus
Estensione del vigneto: 1.8 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera libera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 7 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, macerazione sulle bucce di 36 ore e fermentazione spontanea a basse temperature tramite pied de cuve in contenitori di acciaio inox. Travaso in autoclave e presa di spuma fino all'esaurimento degli zuccheri fermentescibili, affinamento per cinque mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO

Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Susumante de L'Archetipo è un vino rosato spumante aromatico e fragrante. Freschissimo e succoso, è un vino versatile, ma di carattere e in grado di adattarsi a qualsiasi situazione e stagione.

QUANDO

Il Susumante è un vino divertente da bere con gli amici, per un aperitivo leggero ricco di risate e senza troppi pensieri, oppure da usare per una cena a tutto pasto. Al mare, in montagna, in città. Dove più vi piacerà.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it