Susumaniello

ROSATO

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Puglia
Vitigno: Susumaniello
Suolo: Vario, dai suoli argillosi, limosi e sabbiosi, equilibrato e ricco 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: Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 10 ore e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve. Affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

L'ARCHETIPO
Francesco Valentino Dibenedetto

PERCHÉ

Il Susumaniello de L'Archetipo è un vino rosato tenue fresco, solare, ricco e scorrevole. Nel calice fiori, erbe aromatiche e frutta si alternano ricreando il gusto originale dell'uva in un sorso sostenuto da un finale salino e rinfrescante. Un vino dal potenziale di beva incredibile.

QUANDO

Quando volete regalarvi del tempo con vostra madre invitatela a pranzo, obbligatela a sedersi anche se cerca in continuazione di rendersi utile e mettete su l'acqua per uno spaghetto alla bottarga. Poi aprite una bottiglia di Susumaniello per stimolare le chiacchiere e le vostre capacità creative in cucina.

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