



MASCA DEL TACCO



# SUSUMANIELLO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ROSATO

## VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia, zona brindisi (contrada Paticchi) Cellino San Marco (contrada Esperti-Timienti).

## UVE DI PROVENIENZA

Susumaniello.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

## SUOLO

Terreni rossi ricchi di ferro su fondo calcareo, fortemente influenzati dai venti provenienti dal mare.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ottenuto dalla pratica del salasso, fermenta dopo un breve contatto sulle bucce, in acciaio a temperatura controllata. Svinatura e breve affinamento in acciaio sui lieviti.

## ANALISI SENSORIALE

Rosa tenue brillante. Al naso esplode con sensazioni di frutta rossa di bosco, come ribes a fragoline, per poi dare spazio ad un'aria agrumata, seguita da un'elegante nota floreale che conduce alla rosa canina per poi chiudere su sensazioni di tè verde e radici. Al palato è subito delicatissimo, ma poi sapidità e freschezza si fanno largo con prepotenza senza mai però far perdere eleganza, di grande beva e versatilità, e di lunghissima persistenza.

## TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C.

## ABBINAMENTI

Antipasti di mare, tartare di scampi o gamberi, primi piatti a base di pesce, zuppette di crostacei, insalate di riso e di pollo, formaggi di media stagionatura o semplicemente con uno spaghettono al pomodoro e basilico.

## RICONOSCIMENTI

- 2023 › Medaglia d'Oro Vinum World of Rosé
  - › Medaglia d'Argento Concours Mondial de Bruxelles
- 2022 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
  - › 97 punti Luca Maroni