



IMPRINT Susumaniello IGT

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Salento
Rebsorten:	100% Susumaniello



Ausbau/Reife: Nach der Ernte werden die Trauben bei kühlen Temperaturen im Stahltank vergoren. Mazeration bei kontrollierter Temperatur von ca. 17°C und regelmäßigem Umpumpen für ca. 10 Tage. Reifung im Stahltank und in der Flasche.

Eigenschaften: Kräftiges, dunkles Rubinrot
Intensives Purpurrot.
In der Nase finden sich Aromen von Schwarzbeeren, Schokolade und intensive Nuancen von Blaubeeren, Johannisbeeren, Veilchen, Frühlingblumen und mediterrane Kräuter. Strukturiert und körperreich. Frisch mit fein eingebunden Tanninen und langem Abgang.

ideal zu: Braten, Grillgerichten, Lasagne

Pressenotizen: keine, da erst seit März 2015 auf dem Markt