



Denominazione
Name

Dati agronomici
Management data

Dati enologici
Wine specifications

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic features

Dati nutrizionali
Nutritional values

Altri dati
Further information

VERSO SUD

Puglia IGP Susumaniello



vitigni utilizzati: Susumaniello (100%)

zona ubicazione vigneti:

Puglia – Vigneto ubicato presso la riserva naturale di Torre Guaceto

altitudine: 50/100 mt. s.l.m.

tipo di suolo: argilloso di medio impasto

sistema di allevamento: contropalliera, cordone speronato
ceppi/ha: 4.000

resa uva q.li/ha: 50 q.li

epoca di vendemmia: 1^a decade di ottobre

vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta.

vinificazione: diraspatura delle uve e lunga macerazione a temperatura controllata

affinamento: acciaio 4 mesi, barrique 6 mesi, bottiglia 3 mesi

resa di uva in vino (%): 60

estratto secco (gr./lt): 32,0

acidità totale (gr./lt): 5,5

ph: 3,50

zuccheri residui (gr./lt): 4,8

alcol svolto: 13,5% vol

colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento

profumo: intenso, persistente con sentori di mora e ciliegia e dolci note tostate

sapore: morbido, armonico, e persistente

1 g di alcol = 7 kcal

1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal

1 g di zucchero = 4 kcal

abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina.

Ottimo con formaggi stagionati, salumi, sughi e parmigiana.

temperatura di servizio: 18°-20°C

conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili: bottiglia lt. 0,750

VERSO SUD

Valle d'Itria IGP Susumaniello



Red wine

grapes: Susumaniello (100%)

growing area:

Puglia vineyard located at the nature reserve of Torre Guaceto

altitude: 50/100 mt. a.s.l.

soil: medium texture clayey

training system: counter espalier, cordon-trained with spur pruning

plants/ha: 4,000

grape yield quintals/ha: 50 quintals

harvest time: early - October

harvest: manual picking and selection in boxes

vinification: destemming and long maceration at controlled temperature

ageing: steel 4 months, barrel 6 months, bottle 3 months

grape-wine yield (%): 60

dry extract (gr./lt): 32,0

total acidity (gr./lt): 5.5

ph: 3.50

residual sugar (gr./lt): 4.8

alcohol content: 13.5% by vol

colour: deep ruby red with purplish glints when young, verging on garnet with ageing

smell: intense, persistent with fragrances of blackberry and cherry and sweet roasted notes

taste: smooth, balanced and persistent

1 g of alcohol = 7 kcal

1 lt of dry wine at 10°C = 600 kcal

1 g of sugar = 4 kcal

pairing: classic red wine, perfect for red meat, roast, game. Excellent along with aged cheese, ham and salami, sauces and parmigiana.

serving temperature: 18°-20°C

storing: in a cool place, away from light and heat

available sizes: 0.750 lt. bottle