



Denominazione
Name

Dati agronomici
Management data

Dati enologici
Wine specifications

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic features

Dati nutrizionali
Nutritional values

Altri dati
Further information

LE ROTAIE

Valle d'Itria IGP Susumaniello



vitigni utilizzati: Susumaniello (100%)

zona ubicazione vigneti:

Puglia – Valle d'Itria

altitudine: 400 mt. s.l.m.

tipo di suolo: calcareo-argilloso

sistema di allevamento: contropalliera, cordone speronato

ceppi/ha: 4.500

resa uva q.li/ha: 80 q.li

epoca di vendemmia: 1^a decade di ottobre

vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta.

vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura

affinamento: acciaio 5 mesi, bottiglia 1 mese

resa di uva in vino (%): 55

estratto secco (gr./lt): 25,0

acidità totale (gr./lt): 6,5

ph: 3,20

zuccheri residui (gr./lt): 2,9

alcol svolto: 12% vol

colore: rosa delicato

profumo: elegante, intenso floreale con note di rosa, fruttato con note di fragola

sapore: morbido, fresco 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: Antipasti di mare e di salumi, crostacei e carni bianche

temperatura di servizio: 12°-14°C

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

formati disponibili: bottiglia lt. 0,750

LE ROTAIE

Valle d'Itria IGP Susumaniello



rosè wine

grapes: Susumaniello (100%)

growing area:

Puglia Valle d'Itria

altitude: 400 mt. a.s.l.

soil: calcareous-clayey

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

plants/ha: 4,500

grape yield quintals/ha: 80 quintals

harvest time: early October

harvest: manual picking and selection in boxes

vinification: destemming and soft crushing of the grapes, natural settling of the must and low-temperature fermentation

ageing: steel 5 months, bottle 1 month

grape-wine yield (%): 55

dry extract (gr./lt): 25.0

total acidity (gr./lt): 6.5

ph: 3.20

residual sugar (gr./lt): 2.9

alcohol content: 12.0% by vol

colour: pale pink

smell: elegant, intense, floral with notes of rose, fruity with notes of strawberry

taste: smooth, crisp 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: antipasti made with seafood or ham and salami, crustaceans and white meat

serving temperature: 12°-14°C

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

available formats: 0.750 lt. bottle