



Susumaniello 2022

Rosso rubino intenso. Al naso questo vino rosso pugliese rivela intensi aromi fruttati di mirtilli, frutti rossi maturi e tabacco con spezie delicate. Al palato risulta morbido ed elegante, corposo con una piacevole freschezza, con tannini maturi e ben integrati.

Produttore	Masca del Tacco
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Puglia
Classificazione	IGP
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Susumaniello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319499
Adatto a	Formaggi saporiti, Carne alla griglia, Selvaggina, Pasta
Valutazioni	Luca Maroni 99/100



Vinificazione

Raccolta manuale. Affinamento in botti di acciaio e in diversi tipi di legno.

Terroir

Terra rossa, ricca di sostanze organiche.

