Torleanzi

Susumaniello

Regione: Puglia
Indicazione: Salento IGP
Zona di produzione: S. Pietro Vernotico (BR)
Vitigni: Susumaniello 100%
Gradazione alcolica: 13% Vol
Vendemmia: Terza decade di settembre
Sistema d'impianto: Guyot

Region: *Puglia*
Indication: *Salento IGP*
Production area: *S. Pietro Vernotico (BR)*
Vines: *Susumaniello 100%*
Alcohol: *13% Vol*
Harvest: *Late September*
Implant system: *Guyot*

Affinamento: Acciaio inox a 18°C
Colore: Rosso rubino con riflessi granata
Profumo: Intenso, delicato con sentori di ciliegia nera, caffè e tabacco
Sapore: Armonioso, fragrante, complesso e speziato
Abbinamento gastronomico: Primi piatti a base di carne, selvaggina e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 18-20°C

Refinement: *Stainless steel at 18°C*
Color: *Ruby red with garnet reflections*
Scent: *Intense, delicate with hints of black cherry, coffee and tobacco*
Aroma: *Harmonious, fragrant, complex and spicy*
Food pairing: *First courses based on meat, game and medium-aged cheeses*
Serving temperature: *18-20°C*