MASSERIA BORGO DEI TRULLI

ANANTE

Susumaniello Puglia

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:
100% Susumaniello

ZONA DI PROVENIENZA:
Le uve di Susumaniello provengono dalla provincia di Brindisi.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:
Le viti sono a bassa resa e allevate utilizzando il metodo Guyot. Hanno un'età media di 10 anni, una densità di 4.500 viti per ettaro ed una resa per pianta di 2 kg.

RACCOLTA:
Raccolta manuale a metà-fine settembre.

VINIFICAZIONE:
Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.
Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:
Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato per il 50% in tank di acciaio e il 50% in barriques di rovere francese e americano per 10 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Rosso intenso con riflessi color rubino. Questo vino è caratterizzato da note di frutti di bosco, prugna, amarena con accenti di pepe nero e liquirizia. Al palato è equilibrato e vellutato, con buona acidità e tannini morbidi.
Perfetto con paste a base di sughi di carne saporiti, con arrosti di vitello, costolette di agnello e carni alla brace.