



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**

**ANANTE**  
Susumaniello Puglia  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
Rosato

**VARIETÀ:**

100% Susumaniello

**ZONA DI PROVENIENZA:**

Le uve di Susumaniello provengono da vigneti situati in provincia di Brindisi.

**DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:**

Le viti sono a bassa resa e allevate utilizzando il metodo Guyot. Le viti hanno un'età media di 10 anni, piantate a una densità di 4.500 viti per ettaro ed una resa di 2.5 kg per pianta

**RACCOLTA:**

Raccolta manuale a inizio settembre.

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e raffreddate a 10°C. Vengono poi lasciate a macerare sulle bucce per circa 6-8 ore, dando al mosto una tonalità rosa pallido. Il mosto viene quindi estratto dalle bucce, posto in vasche di chiarifica per eliminare le fecce grossolane. Dopo 24 ore si favorisce l'inizio della fermentazione alcolica in acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata di 14-16° C e dura circa 10 giorni. Il 10% ad inizio della fermentazione viene travasato in barriques di 2° e 3° passaggio dove rimarrà per circa 60 giorni.

Il vino viene lasciato sui propri lieviti per tre mesi al fine di massimizzare l'estrazione di aromi complessi, e l'arricchimento di polisaccaridi e mannoproteine che conferiscono complessità e pienezza.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Di colore rosa tenue. Questo vino è fresco e vibrante, con note di fragola, lampone e accenni floreali. Al palato è armonioso e delicato, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza.

Ottimo come aperitivo, ma anche con pesce come branzino arrosto, sushi, cozze, insalate estive e formaggi freschi e a media stagionatura.

