

NOVITÀ

SUSUMANIELLO ROSATO

**DENOMINAZIONE:**

Puglia IGP Susumaniello

Apellation: Puglia IGP Susumaniello

UVAGGIO:

100% Susumaniello

Blend: 100% Susumaniello

VINIFICAZIONE:

In bianco a temperatura controllata di 14°C

Vinification: white vinification in stainless steel tanks at a controlled temperature of 14°C

INVECCHIAMENTO:

In serbatoi di acciaio per 3 mesi

Aging: In stainless steel tanks for 3 months

AFFINAMENTO:

In bottiglia per 3 mesi

Refining: In bottles for 3 months

COLLOCAZIONE VIGNETI:

Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari

Vineyard location: Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari

ALTITUDINE:

380m s.l.m.

Altitude: 380m, above sea lvl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Farming system: Guyot

RESA MEDIA PER ETTARO: 80 q.

Average yield per hectare: 80 q.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:

Calcareo argilloso

Soil composition: Calcareous clay

