



Zona di produzione

Nel cuore della Valle d'Itria.



Produzione per ettaro

5000 viti per ettaro.



Profumo / Gusto

Profumo intenso e persistente.



Terreno

Calcareo misto terra rossa.



Vinificazione

Svinatura parziale del mosto di Uve dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco.



Gradazione Alcolica

12,5% vol.



Vitigno

100% Susumaniello.



Accompagnamento

Antipasti all'italiana, zuppa di pesce e brodetti, pesce al forno o al cartoccio, formaggi giovani o leggermente stagionati.



Età dei vigneti

35 anni



Affinamento

In acciaio.



Colore Rosso

Rosa tenue con riflessi purpurei.



Sistema di allevamento

Spalliera, con potatura secca tipo alberello.

