



Zona di produzione

In Valle D'Itria, nella contrada Foggia di Sauro-Ostuni, 304 mt. slm, 40°41'29" Nord / 17°25'18" Est



Terreno

Terra rossa, parzialmente argillosa e sabbiosa con sottostrato di bolo, derivante da decomposizione di calcare ricco di idrossido di ferro e calcare.



Vitigno

Susumaniello detto CucciguanIELLO in purezza



Età dei vigneti

5 anni



Sistema di allevamento

Spalliera, Guyot, con una densità per ha. di 5.600 piante.



Produzione per ettaro

60/70 qli di uva, con una resa in vino del 60-65%.



Vinificazione

Diraspatura dell'uva con immediato abbattimento della temperatura a 15°C, macerazione oltre la fermentazione alcolica, svinatura e pressatura soffice.



Affinamento

Dopo un breve periodo di riposo viene separato dalle fecce grossolane, in inocula la fermentazione malolattica, terminata quest'ultima il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese media tostatura, dove rimane in affinamento per 18 mesi. Raggiunto il massimo delle espressioni organolettiche viene stabilizzato e imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Colore Rosso

Porpora tendente al granato.



Profumo / Gusto

Vino da uva particolarmente ricca di antociani, dalla struttura robusta e di spessore, con un tannino morbido: aromi varietali complessi, inizialmente chiusi, che si aprono al meglio con la decantazione.



Gradazione Alcolica

13% - 14% vol.



Accompagnamento

Carni rosse, brasati, selvaggina, ma anche a soki, da meditazione. Servire a temperatura di cantina.

