

ADELPHOS SUSUMANIELLO ROSATO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Vitigno: Susumaniello

Collocazione geografica del vigneto: Murgia

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera bassa

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: Settembre, inizio Ottobre

Vinificazione: criomacerazione delle uve, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata 10°C del solo mosto fiore

Maturazione ed affinamento: Affinata in acciaio e bottiglia

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di colore rosa tenue con lievi note viola; pieno e bilanciato con discreta acidità tipica del terroir di provenienza

Formato bottiglia: borgonotta bianca 75 cl tappo agglomerato

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure e piatti a base di pesce

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 10-12° C