



Art.-Nr.: 47667

SAN MARZANO VINI SUSCO SUSUMANIELLO

REBSORTEN	Susumaniello
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	11,0 g/l
SÄUREGEHALT	6,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18°C
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
EAN	8023354126211
AUSBAU	100% Susumaniello

BODEN

Dunke Sandsteinverwitterungsböden auf Lehmuntergrund in Küstennähe.

BESCHREIBUNG

Reberziehung: Guyot, 4.500 Weinstöcke pro Hektar. Seltene autochthone Rebsorte.

Lese: Mitte bis Ende September

Weinbereitung: thermokontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für einen Zeitraum von 10 Tagen

Ausbau: Sechs Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

In der Nase blumig und fruchtig mit balsamischen Noten; die Farbe ist ein intensives Rubinrot. Die gute Struktur der Tannine ist das Ergebnis der sechsmonatigen Reifung in Holzfässern. Sehr gute Struktur, elegant, mit Frische, schön eingebundener Säure und langem Finale. Aromen nach Waldbeeren, Kräutern (Thymian) und Pfeffer.

SAN MARZANO VINI - APULIEN | ITALIEN | APULIEN



Struktur und Frische des Weins passen hervorragend zu Vorspeisen, herzhaften Hauptspeisen, Grillfleisch und reifen Käsesorten.

Luca Maroni 2022: 95 Punkte