

LA TORRE

I.G.T. Puglia



Vitigni: Susumaniello

Zona Vitivinicola: Puglia

Altitudine: 100 mt

Tipo di suolo: argilloso

Sistema di Allevamento: spalliera

Resa uva q.li/ha: 100

Epoca della Vendemmia: fine di settembre



Vinificazione: macerazione a cappello sommerso
con fermentazione temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 13,5%



Colore: rosso rubino

Profumo: intenso con sentori di amarena e ciliegie mature

Sapore: morbido, fruttato con tannini dolci



Abbinamenti: adatto a carni rosse, formaggi stagionati,
ragù di carne.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L