

LE POSTE

I.G.T. Puglia



Vitigni: Susumaniello

Zona Vitivinicola: Puglia

Altitudine: 100 mt

Tipo di suolo: calcareo

Sistema di Allevamento: spalliera

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca della Vendemmia: metà di settembre



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 12,5%



Colore: rosa con riflessi viola

Profumo: intenso con sentori di frutti a bacca rossa

Sapore: morbido, equilibrato, pieno e rotondo



Abbinamenti: ottimo per antipasti, formaggi freschi, carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L