



Per Lui Susumaniello Rosso IGT Salento 2017

Leone de Castris

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Puglia
Producteur	Leone de Castris Manduria
Classification	IGT
Expansion	Élevé 12 mois en fûts de chêne français
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Susumaniello
Numéro d'article	18714717

Commentaires

Seuls les meilleurs raisins des vignes âgées de moins de 10 ans sont récoltés à la main pour le Leone de Castris "Per Lui" Susumaniello IGT. Initialement pressé doucement, le moût est fermenté pendant 10 jours à température contrôlée (26 °C).

Recommandation culinaire

Merveilleux avec des plats épicés comme le goulasch ou l'agneau rôti.

Notes de dégustation

Rouge pourpre profond, des arômes qui ne nient pas la patrie des Pouilles de Susumaniello et enchantent par une fraîcheur stimulante. En bouche, des notes de cerises noires mûres et de fines notes épicées, des tanins denses, harmonieux, persistants et d'une belle finesse.