



Susumaniello Puglia IGP Coll. Ventidicio 2025

Masseria Pezza

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Puglia
Producteur	Masseria Pezza Manduria
Classification	IGP
Expansion	10 mois en fût grand format
Contenu	75 cl
Millésime	2025
Phase de dégustation	jusqu'à 6 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Susumaniello
Numéro d'article	18903224

Commentaires

Primitivo di Manduria DOC de Torricella.

Recommandation culinaire

Excellent vin pour les viandes rôties et grillées. Idéal avec les plats de gibier et les fromages à pâte dure affinés. Excellent vin pour les viandes rôties et grillées. Idéal avec les plats de gibier. Excellent avec les fromages à pâte dure affinés.

Notes de dégustation

Couleur : Rouge rubis très intense tirant vers le grenat. Nez : Arômes amples et complexes, fruités avec des notes de prune et de confiture de cerise et une légère note épicée. Bouche : Doux, corsé et riche en tanins nobles, avec une finale qui offre des notes de cacao et de vanille.