



Susumaniello Puglia IGP Coll. Ventidicio 2025

Masseria Pezza

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Puglia
Produttore	Masseria Pezza Manduria
Classificazione	IGP
Maturazione	10 mesi in botte grande
Contenuto	75 cl
Annata	2025
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Susumaniello
Articolo n.	18903224

Annotazioni

Primitivo di Manduria DOC di Torricella.

Abbinamenti

Ottimo vino per carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati a pasta dura. Great wine for roasted and grilled meats. Ideal with game dishes. Excellent with mature hard cheeses

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino molto carico tendente al granato. Naso: Profumi ampi e complessi, dal fruttato con sentori di prugne e confettura di ciliegia e leggera Speziatura Palato: Morbido, corposo e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao e vaniglia