



FARAGLIONE

PRIMITIVO SUSUMANELLO SALENTO IGP



SCHEDA TECNICA.

Regione: PUGLIA-ITALIA.

Denominazione: SALENTO I.G.P. PRIMITIVO SUSUMANELLO ROSSO.

Vitigni: PRIMITIVO & SUSUMANELLO.

Area di produzione: CELLINO SAN MARCO (BR), contrada Cantamessa.

Altimetria vigneti: 50 m s.l.m.

Tipologia del terreno: medio impasto con prevalenza della frazione argillosa

Sistema di allevamento: contro spalliera (con 4.500 ceppi/ha); potatura cordone speronato con basso carico di gemme.

Produzione per ettaro: 80 q.li/ha.

Sistema di difesa: integrata con certificazione volontaria.

Epoca di Raccolta: terza decade di settembre.

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: lunga fermentazione/macerazione in rosso con contatto mosto-bucce a temperatura controllata (28°C).

Periodo di maturazione: 6 mesi in acciaio.

Affinamento: 12 mesi in barrique (legno francese), 4 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,00% in vol.

Capacità di invecchiamento: 8-10 anni.

Analisi sensoriale: Vino rosso rubino intenso, con lievi riflessi violacei. All'olfatto si avvertono note di frutti di bosco, accompagnati da sentori di ciliegia. Al palato piacevole sensazione di morbidezza con tannini gradevoli e morbidi, di grande potenza e ben equilibrato.



SHOP ONLINE