

Magarac

Salento Susumaniello Indicazione Geografica Protetta

DESCRIZIONE

Vitigni: Susumaniello.

Zona di produzione: Provincia di Taranto.

Tipologia del terreno: Argilloso - calcareo.

Sistema di coltivazione: Spalliera

Epoca di vendemmia: Ultima decade di settembre.

Vinificazione: Classica vinificazione in rosso con particolare controllo della temperatura.

Affinamento vino: Ultimata la fermentazione malo- lattica, il vino riposa in barriques per 6 mesi ed in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino, profumo di frutta rossa matura con sentori speziati. Gusto armonico, moderatamente tannico.

ABBINAMENTI

Suggerito con carni rosse alla brace, ragù, selvaggina e formaggi secchi.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Gradazione: 13,50 % vol

