

Mottura

Susumaniello Salento

IGT

Vino dal colore rosso intenso con riflessi di porpora, profumo complesso e sapore pieno ed armonico.



Zona di produzione

Uve

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi di porpora.
Profumo: complesso di frutta rossa matura e sottofondo floreale di viola mammola e malva.
Sapore: pieno e armonico di giusta persistenza.

Abbinamenti: carni bianche e carpacci, formaggi freschi o di media stagionatura, pasta con sughi leggeri.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

18°C

