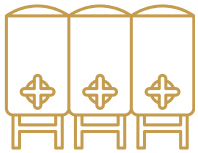
PWS
Premium Wine Selection

Oltremé
Susumaniello Rosato

-Tenute Rubino-

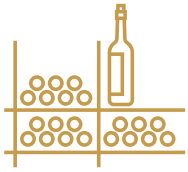


Italia
Puglia
Brindisi



VINIFICAZIONE

Le uve fermentano in serbatori d'acciaio a una temperatura di 16-18°.



AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio, 1-2 mese in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

12,50%



VITIGNO

Susumaniello

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale,
la terza decade di settembre



Corallo brillante.



Note di rosa e piccoli frutti rossi.



Piacevole ed equilibrato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA