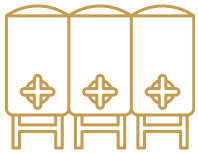
PWS
Premium Wine Selection

Oltremé
Susumaniello Rosso

-Tenute Rubino-

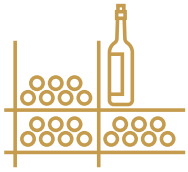


Italia
Puglia
Brindisi



VINIFICAZIONE

Le uve fermentano in serbatori d'acciaio a una temperatura di 22-24°. 10 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Malolattica completa.



AFFINAMENTO

Minimo 10 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,50%



VITIGNO

Susumaniello

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale,
ultima decade di settembre



Rosso intenso.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso, con sentori di prugna, cannella, cedro, foglia di ribes nero, nocciola e un tocco fumé.



Sapido, dai tannini fitti.