



BOCCANTINO®

IT

EN

## Boccantino

# Primitivo Susumaniello Salento IGT

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente la seconda metà di settembre. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°-18°C. Il vino affina in parte in botti di acciaio e in parte in grandi botti di rovere, con un successivo passaggio di affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### Caratteristiche

Rosso intenso con venature di color porpora. Bouquet strutturato con sentori di frutta rossa e note speziate. Al palato risulta caldo e avvolgente.

### Abbinamenti

Perfetto con primi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.



**Primitivo,  
Susumaniello**



**Salento, Puglia**



**16-18 °C**



**Alcol: 14.5%  
Zuccheri: 14 g/l**