PALAZZO NOBILE

IT EN

Palazzo Nobile

Susumaniello Puglia IGT

Vinificazione

Il Susumaniello è un vitigno autoctono pugliese il cui nome deriva dall'espressione dialettale "somarello", in riferimento alla straordinaria capacità di questa varietà di caricare abbondanti grappoli, proprio come un piccolo asino da soma. Questo vitigno si distingue per la sua particolare intensità e per l'inconfondibile espressione dei profumi della Puglia. La vicinanza al mare e il clima caldo e soleggiato, mitigato dalle fresche brezze marine, creano condizioni ideali per una maturazione completa delle uve, che conferiscono al vino una forte struttura e una profondità aromatica. La vinificazione attenta e la selezione delle migliori uve permettono ai nostri enologi di valorizzare l'intensità e il carattere unico di questo vino, rispondendo alle aspettative di un pubblico sempre più esigente.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono aromi complessi di frutti di bosco, mora, ciliegia e prugna matura, accompagnati da delicate note speziate di pepe nero e anche cacao. Al palato si presenta corposo e strutturato, morbido e vellutato, con un finale leggermente tannico e retrogusto persistente e avvolgente.

Abbinamenti

Ideale con carni rosse, piatti della tradizione pugliese e formaggi stagionati.

Susumaniello	Puglia	16–18 °C	Alcol: 12.5% Zuccheri: 11 g/l