



# Tenuta Serranova

Rosè  
I.G.P. Salento  
Susumaniello

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Vitigno:* Susumaniello 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Castel Serranova - Carovigno (Br)

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 10

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale

**Produzione media per pianta:** kg. 2,0

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** seconda decade settembre

**Raccolta:** manuale in cassetta

## Tecnica di vinificazione

dopo la diraspapigiatura il mosto effettua una breve criomacerazione prefermentativa, segue pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Maturazione in acciaio per 3-5 mesi sulle fecce fini.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rosa tenue, brillante.

**Odore:** Intenso e persistente con sentori fruttati di lampone, ribes e mora.

**Sapore:** Fresco, sapido, ben strutturato, morbido, elegante, finale lungo e piacevole.

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, carni bianche e formaggi semistagionati.