

Masseria Pezza

COLLEZIONE VENTIDICIOTTO

SUSUMANIELLO

PUGLIA IGP



ZONA DI PRODUZIONE - VINEYARD AREA

Guagnano - Contrada Parlangei

SUOLO - SOIL

Medio impasto - *Medium texture*

POTATURA - PRUNING

Cordone Speronato - *Spurred cordon*

ETÁ MEDIA DELLE VITI - AVERAGE AGE OF VINES

22 anni - *22 years*

AFFINAMENTO/ AGING

4/6 mesi in botte grande - *aged 4/6 months in big barrel*

DENSITÀ DELLE PIANTE - DENSITY OF PLANTS

4000/ ettari - *hectare*

NOTE ORGANOLETTICHE - TASTING NOTES

VARIETALI - VARIETIES

Susumaniello

COLORE - COLOUR

Colore rosso rubino intenso e brillante, dai riflessi violacei.

A deep, bright ruby red color and violet hues.

NASO - NOSE

Al naso è superbo: note di prugna matura e frutti di bosco.

The nose is superb: notes of ripe plum and wild berries.

PALATO - TASTE

Al palato è morbido, armonico, fresco e fruttato, con un finale di grande intensità.

On the palate it is soft, harmonious, fresh and fruity, with a finish of great intensity.

ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ottimo con carni rosse. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.

Excellent with red meats. Ideal partner of medium- and aged cheeses.