

Ad 1938

L'Ora Blu

Un rosato elegante, dalle sfumature morbide. Racchiude l'equilibrio tra luce, silenzio e maturità del frutto.



www.tratturireali.it

Susumaniello Rosato IGP Salento 2022

Uve (Varietà)	Susumaniello 100%
Appezzamento	Vigna Spadone
Zona di produzione	Alto Salento al confine con Valle d'Itria
Caratteristiche pedo-climatiche	Clima tipicamente mediterraneo con frequenti escursioni termiche estive e terreni di straordinaria fertilità, moderatamente calcarei e di tessitura ottimale mediamente fine.
Età delle viti	14 anni
Sistema di allevamento	4.500 ceppi per ettaro allevati a Guyot con interventi di diradamento grappoli post-allegagione.
Produzione per ettaro	105 q/l
Vendemmia	Uve raccolte a mano nella prima decade di settembre e riposte in cassette per preservarne l'integrità.
Vinificazione	Pigiatura delicata con macerazione brevissima (2 ore) e pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata e chiarifica statica
Maturazione	Solo acciaio
Caratteristiche sensoriali	Colore luminoso rosa tenue; effonde piacevoli note di lampone, ciliegia, petalo di rosa e accenno agrumato; sorso di grande finezza, di calibrata freschezza ed allungo persistente guidato dal giusto tocco di sapidità.
Gradazione alcolica	12,5%
Abbinamenti	Antipasti di mare, ravioloni al gambero rosso di Gallipoli e burrata, zuppa di pesce.
Temperatura di servizio	8-10 °C