



CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY



Assumaniello
IGT Salento

STADERA



CAMPI DEANTERA

STADERA SUSUMANIELLO SALENTO IGT

<i>Tipologia</i>	Rosso
<i>Vitigno</i>	Susumaniello
<i>Indicazione d'origine</i>	Salento indicazione geografica tipica
<i>Sistema di coltivazione</i>	Guyot
<i>Densità d'impianto</i>	4500 viti per ettaro
<i>Zona di produzione</i>	Sava, Salento, Italia Meridionale. A circa 100 metri di altitudine, l'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa.
<i>Terreno</i>	Di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante; di colore scuro
<i>Vendemmia</i>	Seconda e terza decade di settembre
<i>Vinificazione</i>	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
<i>Affinamento</i>	In barriques di rovere francese e americano per 6 mesi
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Vino dall'olfatto floreale e fruttato, speziato con delicate note balsamiche; il colore è rosso rubino intenso. Una buona trama tannica predispone all'invecchiamento in legno. In bocca risulta strutturato con una certa eleganza, rivela un'interessante nota acida e una buona persistenza gustativa
<i>Abbinamenti</i>	La struttura e la nota acida si abbinano con primi e secondi succulenti, carne alla brace, formaggi stagionati
<i>Servire</i>	16-18° C



Dal calcare e dall'argilla del sottosuolo, tra i venti d'oltremare, l'uva Susumaniello matura al sole dell'Adriatico, e naturalmente inclina all'armonia.



CAMPI DEANTERA

Campi Deantera S.r.l.
Contrada San Giovanni, Z.I. S.n.c.
74028 · Sava
Taranto – Southern Italy
P.IVA · Vat 02842770733

info@deantera.it
+39 099.96.48.007