

# DONNA MARZIA



DONNA MARZIA - MONOVITIGNI

## SUSUMANIELLO

IGP SALENTO SUSUMANIELLO ROSSO

**VARIETÀ:** Susumaniello

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto  
con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.700 piante per ha.

### PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

### DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei.

**BOUQUET:** frutti rossi e note erbacee e speziate.

**SAPORE:** fruttato, con tannini levigati e buona persistenza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C