

Villa MOTTURA



SUSUMANIELLO SALENTO IGT

Marque	Villa Mottura
Vin	Susumaniello Salento
Classification	Indication géographique typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	Principalement calcaire avec une prédominance d'argile
Système de culture	Contre-espalier
Rendement en quintaux par hectare	Jusqu'à environ 100 quintaux
Cépages utilisés	Susumaniello
Climat	Hivers doux et étés très secs
Récolte	De préférence manuelle, à maturité optimale et avec une sélection rigoureuse des raisins.
Technique de vinification	Macération traditionnelle pendant 8 à 10 jours avec remontage périodique. Fermentation alcoolique du moût à température contrôlée. Fermentation malolactique entièrement réalisée.
Raffinement	En acier et bouteille
Couleur	Rouge intense avec des reflets violets
Parfum	Complexe de fruits rouges mûrs et arrière-plan floral de violette et de mauve
Goût	Plein et harmonieux avec la juste persévérance
Teneur en alcool	13% vol.
Accords culinaires	Viandes blanches et carpaccio, fromages frais ou affinés, pâtes aux sauces légères
Température de service	18°C
Verre recommandé	Grand Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille verticale