



---

---

## IMPRINT Susumaniello Rosato IGP

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>A Mano srl</b>
<b>Herkunft:</b>	IGT-Anbaugebiet Apulien Salento, Brindisi und San Vito dei Normanni
<b>Rebsorten:</b>	100% Susumaniello



- Ausbau/Reife:** Sofort nach der Ernte werden die Trauben gepresst und verbleiben nur wenige Minuten auf der Schale, danach langsame Vergärung bei 6°C. Die Reifung erfolgt für drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate in der Flasche.
- Eigenschaften:** Intensives Rosa mit einem leicht orangefarbenen Nuancen.  
In der Nase sehr blumig und weinig. Am Gaumen knackig frisch; eine wahre Explosion von süßen und herben Früchten zugleich.  
Serviertemperatur: 10 - 12°C
- Ideal zu:** Aperitif, Vorspeisen, frischem Gemüse, Meeresfrüchten, Sushi, aber auch zu Hähnchen „alla Diavola“. Generell zu leichten Frühlings- und Sommergerichten.
- Besonderheiten:** Susumaniello bringt spannende, farbintensive und fruchtsäurebetonte Weine hervor, die mit Frische begeistern, wo sonst eher Reife dominierend ist.  
Wer sonst hat den Mut oder das Talent, aus einer der schwierigsten Trauben Apuliens einen anmutigen Rosé zu machen?