



Susumaniello Rosato IGP

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGP-Anbaugebiet Apulien Salento
Rebsorten:	100% Susumaniello naturale
Boden:	Steinig, karg



Ausbau/Reife:	Der Boden ist karg, steinig und dennoch lebendig. Er wird ständig aufgelockert und gepflegt. Für den Weinbau mit minimalem Eingriff werden so wenig Kupfer und Schwefel wie möglich eingesetzt und keine synthetischen Pflanzenschutzmittel oder systemische und Anti-Botrytis-Produkte verwendet. Die Düngung erfolgt nur mit Kuhdung oder Hühnermist aus gesicherter Herkunft. Temperaturkontrollierte Gärung. Unfiltriert. Reifung für drei Monate im Edelstahl. Ohne zugesetzte Sulfite.
Eigenschaften:	Intensives Rosa. Wie eine Explosion von Granatapfelkernen. Fruchtig und herb zugleich, tiefgründig und komplex. Serviertemperatur: 10 °C
Ideal zu:	Aperitif, Vorspeisen, frischem Gemüse, Meeresfrüchten, Sushi. Generell zu leichten Frühlings- und Sommergerichten.
Besonderheiten:	Naturwein. Unfiltriert und ohne Zusatz von Sulfiten. Vegan.