

Mantis

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SUSUMANIELLO ROSATO



Tipo di suolo: calcareo di medio impasto | **Zona di produzione:** Cerignola. | **Sistema di allevamento:** tendone. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 150 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, successivamente subisce una macerazione pellicolare per 6 ore per poter esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni | **Fermentazione malolattica:** no. | **Affinamento:** 4 mesi sur lies. | **Colore:** rosa tenue. | **Abbinamenti:** antipasti, grigliate e primi piatti a base di pesce.

Soil: medium textured limestone. | **Production area:** Cerignola. | **Training system:** overhead trellis. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 150 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes are ready to be picked they are destemmed and crushed, then the must undergoes maceration for 6 hours to exalt the various features of the variety. Fermentation takes place at a controlled temperature for 15-20 days. | **Malolactic fermentation:** no. | **Ageing:** 4 months sur lie. | **Color:** pale pink. | **Serving suggestions:** starters, grilled meat and fish pasta dishes.



Vitigno | Grape Variety:
Susumaniello 100%.



Alcool | Alcohol:
13%.



Temperatura di servizio | Serving
temperature: 10-12°C.

