

# MONSERINO

## Linea Le Contrade

**Classificazione:**

Susumaniello Puglia Indicazione Geografica Protetta.

**Uve:** Susumaniello in purezza.

**Zona di produzione:** Colline premurgiane a nordovest di Ruvo di Puglia.

**Sistema di allevamento:** Tendone.

**Epoca di vendemmia:** Tra la metà e la fine di settembre.

**Vinificazione:** Le uve, appena raccolte e selezionate, vengono portate in cantina per la successiva diraspatura. La fase di macerazione avviene in fermentini di acciaio a una temperatura di circa 25 °C per 8/12 giorni. Successivamente il vino fiore subisce la fermentazione malolattica. A questa fase segue l'affinamento in serbatoi di acciaio inox.

**Note organolettiche:** Dal colore rosso rubino intenso, brilla nel calice con lievi riflessi violacei. Al naso rivela seducenti profumi ricchi, pieni. I sentori di prugna matura, ciliegia e frutti di bosco si fondono con la vaniglia e le leggere sensazioni speziate. Dal gusto armonico, fresco e fruttato, stupisce per la buona persistenza gustativa.

**Abbinamenti gastronomici:** Lasagne ricche, orecchiette al ragù di braciole, melanzane ripiene, involtini di "gnummareddi" alla brace, formaggio canestrato pugliese.

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 13% vol

Residuo zuccherino 6,20 g/L

Acidità totale 5,70 g/L

