



# Flaminio

Susumaniello  
Rosso  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 13,5% vol.

*Vitigno:* Susumaniello 100%

*Zona di produzione:* Tenuta Flaminio e Tenuta Castel Serranova

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 15

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale

**Produzione media per pianta:** kg. 1,6

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** prima decade di ottobre

**Raccolta:** manuale e meccanica

## Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15 gg, segue spontaneamente la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** in vasche di cemento.

**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rubino molto intenso con riflessi violacei, brillante.

**Odore:** fruttato e speziato con leggere note vegetali.

**Sapore:** ben strutturato, potente, sapido, morbido all'attacco progressione articolata e finale caratterizzati da tannini morbidi e avvolgenti, lungo, aroma di bocca speziato.

## Abbinamenti

Primi piatti strutturati, carni in genere e cibi speziati.