



Susumaniello 2024

Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits noirs, de cerises mûres et de délicates notes épicées. En bouche, il se montre équilibré, avec une belle fraîcheur, des tanins bien intégrés et une structure harmonieuse. La finale est élégante, avec une touche épicée subtile typique du cépage Susumaniello.

Producteur	Rivera
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Pouilles
Sous-région	Salento
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	2026 - 2028
Cépages	Susumaniello
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323842
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Pâtes, Grillades, Antipasti

Vinification

Les raisins sont récoltés avec soin et fermentés à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en cuves de béton et en amphores.

Terroir

Les vignobles du Salento se situent dans le paysage chaleureux des Pouilles et bénéficient de sols calcaires ainsi que du climat méditerranéen de la région. Ces conditions favorisent une maturité optimale des raisins, apportant au vin un fruité généreux, une structure souple et un caractère harmonieux.

Histoire

Fondé en 1949 à Andria, le domaine Azienda Vinicola Rivera compte parmi les producteurs les plus réputés des Pouilles. La famille de Corato associe les cépages autochtones aux techniques modernes de vinification afin de créer des vins élégants, authentiques et représentatifs de leur terroir.

