



Susumaniello 2024

Al naso esprime intensi profumi di frutti scuri, ciliegie mature e delicate note speziate. Al palato è equilibrato, con una piacevole freschezza, tannini ben integrati e una struttura armoniosa. Il finale è elegante e caratterizzato da una delicata speziatura, tipica del vitigno Susumaniello.

Produttore	Rivera
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Puglia
Sottoregione	Salento
Classificazione	IGT
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	2026 - 2028
Vitigni	Susumaniello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323842
Adatto a	Cucina mediterranea, Pasta, Carne alla griglia, Antipasti

Vinificazione

Le uve vengono raccolte con cura e fermentate a temperatura controllata. Il vino affina successivamente per 12 mesi in vasche di cemento e anfore.

Terroir

I vigneti del Salento si trovano nel caldo paesaggio della Puglia e beneficiano di terreni calcarei e del clima mediterraneo della regione. Queste condizioni favoriscono una maturazione ottimale delle uve, donando al vino un frutto succoso, una struttura morbida e un carattere armonioso.

Storia

La Azienda Vinicola Rivera, fondata nel 1949 ad Andria, è una delle aziende vitivinicole più prestigiose della Puglia. La famiglia de Corato unisce i vitigni autoctoni alla moderna tecnologia enologica, producendo vini eleganti e fedeli al territorio.

