



LINEA CRUS

CONCIPIO

Dal latino **Concipiō**: “accogliere in sé, concepire un figlio, comprendere”. Un vino rosso vivace con riflessi violacei, intenso e impenetrabile: il nostro migliore omaggio a nostra madre “CONCETTA” [= *concepita, concezione da cui CONCIPIO*] e a tutte le donne, espressione di potere e amore.

DENOMINAZIONE

Rosso Susumaniello Salento IGP 2021.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento (provincia di Brindisi).

ETÀ DEI VIGNETI

20-35 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO

Mediamente calcareo con notevole presenza di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura a cordone speronato.

VARIETÀ DELL'UVA

100% Susumaniello.

CEPPI PER ETTARO

4200

RESA DI UVA PER ETTARO

LINEA CRUS / MONTEPETROSO

75 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione per 18 ore a 5 °c dopo la diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO VINO

Fermentazione malolattica in acciaio e 6 mesi in barriques di rovere francese.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso vivace con riflessi violacei, intenso e impenetrabile. Al naso è fruttato con sentori di ciliegia, ribes e mirtillo, dolcemente speziato con una nota di cioccolato fondente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pasta al sugo e primi piatti ricchi; secondi di carni arrosto come i tipici gnumma-reddhri e bombette; carni cotte in umido o alla brace accompagnate da cicoria, fave e cime di rapa; salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 14,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,5

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,43

SO2 (MG/LT): 145

pH: 3,63

ZUCCHERI (GR/LT): 10,82

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.