



SERRE

SUSUMANIELLO SALENTO IGP

UVE

Susumaniello.

NOTE STORICHE E TECNICHE

Siamo stati tra i primi a credere nelle potenzialità di questo vitigno autoctono dell'Alto Salento, dislocato intorno alla città di Brindisi, che rischiava di scomparire ma che invece, con grande lungimiranza, abbiamo fortemente voluto recuperare, unificandolo in purezza.

Nasce così il nostro Serre, ottenuto da uve Susumaniello, il cui nome significa "carico come un somarello", in quanto in età giovanile risulta particolarmente carico di frutta. Nella fase di maturità, dopo circa 10 anni, la produttività scende sensibilmente e può finalmente essere degustato in tutta la sua perfezione. È facile riconoscere i grappoli di Susumaniello tra gli autoctoni salentini, grazie al suo colore estremamente blu inchiostro, tanto che in passato veniva usato come taglio proprio per conferire maggiore profondità cromatica agli altri vini.

Serre è ottenuto da uve selezionate raccolte manualmente e macerate in silos orizzontali rotativi, invecchiato 6 mesi in barriques di rovere francese.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso rubino con profondi riflessi blu, al naso esprime sentori di frutti rossi anche in confettura, e chiusura di grafite. Al palato è deciso, in splendido equilibrio tra frutta matura e solidità minerale. Di ottima persistenza.

Da non dimenticare che gli acini di Susumaniello sono ricchi di antociani, antiossidanti naturali utili per la prevenzione di molte malattie.

GRADAZIONE ALCOLICA **13,5%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **16/18°C**

GRAPES

Susumaniello

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

We were among the first in the region to recognise the potential of this local native vine in the Alto Salento region located around the city of Brindisi which was on the verge of disappearing. Thanks to our efforts and foresight it has been rescued and is now recovering strongly in the region and being vinified on its own.

This is how our Susumaniello "Serre" was born... the name of the grape means "laden like a donkey" as it is very heavily loaded with fruit when young. After a period of about 10 years the productivity falls and the best quality grapes are produced making wines which are astonishing in their quality. The Susumaniello grapes are very easy to discern being a deep blueish colour and which quality meant they were often added to improve the colour of other wines in the past.

The grapes are carefully picked by hand and then macerated in rotating horizontal tanks before maturation in French oak barriques for 6 months and then aged in bottle.

TASTING NOTES

A deep ruby red in colour with blue depths; on the nose the red fruits dominate with jam and notes of graphite pencil to finish. On the palate it shows a splendid balance between ripe fruit and minerality. An excellent long finish.

It should also be mentioned that Susumaniello grapes are particularly rich in anthocyanins which being anti-oxidants have numerous health benefits.

ALCOHOL CONTENT **13,5%**

SERVING TEMPERATURE **16/18°C**

