



SUSANUVOLE SUSUMANIELLO I.G.P. PUGLIA

È dedicato al ricordo di Antonio Michele Coppi, enologo fondatore della Casa Vinicola Coppi, che ha voluto con forza questo vino. Susanuvole rappresenta la sua visione di armonia tra lavoro, eleganza, umiltà e rispetto per il territorio. Un omaggio al legame tra la terra generosa della Murgia e chi l'ha sempre vissuta con passione e dedizione.

Vitigno: Susumaniello 100%
Gradazione alcolica: 13,50%
Zona di produzione: Puglia - Murgia
Tipo di terreno: calcareo argilloso collinare
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 3 Kg circa
Anno di impianto: reimpiantata negli anni '90, laddove c'era già la vigna dai primi del 1900
Vendemmia: raccolta delle uve tra fine agosto ed inizio settembre, da uve selezionate in vigna
Vinificazione: in cantina, le uve vengono pigia-diraspate. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce. Il vino affina esclusivamente in acciaio per conservare freschezza e tipicità.
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: intenso, fine e fruttato, con sfumature di spezie ed erbe mediterranee
Sapore: secco, fresco, morbido, dai tannini eleganti, con buona persistenza e finale fruttato e balsamico
Abbinamento gastronomico: da tutto pasto, accompagna egregiamente orecchiette con ragù di agnello, costine di maiale, funghi arrostiti, formaggi stagionati
Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni, se conservato in luogo fresco e asciutto
Premi: vedi retro

Ce vin est dédié à la mémoire d'Antonio Michele Coppi, œnologue et fondateur de la Maison Vinicole Coppi, qui a fortement souhaité la création de ce vin. Susanuvole représente sa vision d'harmonie entre travail, élégance, humilité et respect du terroir. Un hommage au lien entre la terre généreuse des Murge et ceux qui l'ont toujours vécue avec passion et dévouement.

Cépage: Susumaniello 100%
Alcool: 13,50%
Zone de production: Pouilles - Murgia
Type de sol: calcaire et argileux sur un relief vallonné.
Système de culture: Espalier
Rendement: de 1 à 3 kg par plante.
Vendange: fin août - début septembre, raisins sélectionnés
Vinification: les raisins sont égrappés et foulés. Fermentation en cuves inox à température contrôlée, avec macération pelliculaire. Élevage uniquement en inox pour préserver la fraîcheur et la typicité.
Température de service: 18 - 20°
Allergènes: contient des sulfites.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: rouge rubis intense avec des reflets violets.
Au nez: intense, fin et fruité, avec des nuances d'épices et d'herbes méditerranéennes
En bouche: sec, frais, souple, tanins élégants, bonne persistance, finale fruitée et balsamique
Mariage mets-vins: accompagne tout le repas, excellent avec des orecchiette au ragoût d'agneau, des côtes de porc, des champignons rôtis, des fromages affinés
Vieillessement: plus de 10 ans, s'il est conservé dans un endroit frais et sec
Récompenses: voir verso



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI