



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

This wine is dedicated to the memory of Antonio Michele Coppi, oenologist and founder of Casa Vinicola Coppi, who strongly desired the creation of this wine. Susanuvole represents his vision of harmony between work, elegance, humility, and respect for the land. A tribute to the bond between the generous Murgia soil and those who have always lived it with passion and dedication.

Grape variety: Susumaniello 100%
Alcohol content: 13.50%
Production area: Puglia - Murgia
Soil type: calcareous-clayey, hilly
Training system: espalier
Yield per plant: approximately from 1 to 3 kg
Harvest: end of August to early September, from selected grapes
Vinification: the grapes are crushed and destemmed. Fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature with skin contact. The wine is aged exclusively in stainless steel to preserve freshness and typicity.
Serving temperature: 18 - 20 °C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: intense ruby red with violet reflections
Nose: intense, fine, and fruity, with hints of spices and Mediterranean herbs
Palate: dry, fresh, smooth, with elegant tannins, good persistence, and a fruity, balsamic finish
Food pairing: ideal throughout the meal, pairs well with orecchiette with lamb ragù, pork ribs, roasted mushrooms, aged cheeses
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI