



## 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 nel 2018, 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 arrosto, 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  
**Year of planting:** Replanted in 2018 on land where a vineyard had already existed since the early 1900s.  
**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



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**