



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
Vendemmia: raccolta delle uve tra fine agosto e settembre,
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

Dieser Wein ist dem Andenken an Antonio Michele Coppi gewidmet, Onologe und Gründer des Weinguts Casa Vinicola Coppi, der diesen Wein mit Nachdruck gewollt hat. Susanuvole verkörpert seine Vision von Harmonie zwischen Arbeit, Eleganz, Bescheidenheit und Respekt für das Terroir. Eine Hommage an die enge Verbindung zwischen dem großzügigen Boden der Murgia und den Menschen, die ihn mit Leidenschaft und Hingabe bewirtschaftet haben.

Rebsorte: 100 % Susumaniello
Alkoholgehalt: 13,5%
Anbaugebiet: Apulien - Murgia
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig-lehmig, hügelig
Erziehungssystem: Spaliererziehung
Weinlese: Ende August bis Anfang September, aus selektierten Trauben
Weinbereitung: die Trauben werden gequetscht und entrappt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit Maischekontakt. Der Ausbau erfolgt ausschließlich im Edelstahl, um Frische und Typizität zu bewahren.
Serviertemperatur: 18 - 20 ° C
Allergene: enthält Sulfite

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
Bukett: intensiv, fein und fruchtig mit Noten von Gewürzen und mediterranen Kräutern
Geschmack: trocken, frisch, weich, elegante Tannine, gute Persistenz, fruchtiger und balsamischer Abgang
Kulinärische Empfehlungen: ein vielseitiger Speisebegleiter, ideal zu Orecchiette mit Lammragout, Schweinerippchen, gebratenen Pilzen und gereiftem Käse
Alterungsfähigkeit: über 10 Jahre, wenn kühl und trocken gelagert
Auszeichnungen: siehe Rückseite



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI