

IL LEMOS
SUSUMANIELLO IGT SALENTO

Vino dal colore violaceo intenso, in cui i sentori di frutta matura si fondono perfettamente a note speziate di chiodi di garofano e liquirizia. La bocca è avvolgente, ben sostenuta da una schiena acida e dai tannini decisi ma non invadenti. Indicato su carni alla brace, primi piatti saporiti e formaggi di media stagionatura.
Wine of an intense violet colour. Hints of ripen fruits are mixed with spices notes of cloves and liquorice. The mouth is full, balanced by right acidity and strong but not intrusive tannins. Suggested with roasted meat, tasty dishes and middle seasoned cheeses.

IVARIETALI



Uve Susumaniello

Terreno medio impasto

Allevamento alberello pugliese
con 5500 ceppi per ha

Età media del vigneto 10 anni

Vendemmia fine settembre

Resa per ha 80 q.li

Vinificazione macerazione e fermentazione
a circa 20-22°C per 10-15 giorni

Affinamento minimo 2 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 13-14°C

Grapes Susumaniello

Soil medium-textured

Training System apulian head training
with 5500 vinestocks per ha

Vineyard average age 10 years

Harvest end of September

Yield per ha 8 tonnes

Vinification maceration and fermentation
at 20-22°C for 10-15 days

Maturation at least 2 months
in steel tanks

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 13-14°C



LEONE DE CASTRIS

via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com