



LAMPU

SUSUMANIELLO



Denominazione: IGT Puglia

Uvaggio: 100% Susumaniello

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 130 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere Francese e Slavonia (30% legni di primo passaggio e 70% di secondo) per 4 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 8 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: IGT Puglia

Varietal: 100% Susumaniello

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 130 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 30 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (30% new and 70% second use oak) for 4 months and in bottle for 4 months

Aging Potential: 8 years

Bottles: 750 ml

