

CASTELLO MONACI Sciu Salento IGT Susumaniello

VARIETALES: :Susumaniello D.O.:Salento IGT Puglia

Información:

Sciù es un vino elegante y estructurado, con taninos potentes pero fresco al mismo tiempo. Su nombre hace referencia al yugo del arado en el dialecto leccese, evocando el arduo trabajo de la tierra, al igual que el nombre de sus uvas (Susumaniello) recuerda al incansable trabajador del campo, el "burro".

Vinificación:

La vendimia se realiza mecánicamente en la segunda quincena de septiembre, durante las primeras horas de la mañana. Tras el prensado de las uvas, sigue una vinificación en rojo, con una maceración prolongada pero no invasiva a temperatura controlada durante aproximadamente 15 días.

Cata:

COLOR: Color rojo intenso..

AROMA: Con un aroma fragante de frutos rojos y notas

balsámicas de matorrales mediterráneos.

BOCA: En boca, es elegante y bastante estructurado.

