

[SITE](#)

VILLA MOTTURA SUSUMANIELLO SALENTO 2023

Susumaniello é uma uva tinta nativa da Puglia e é em Salento que ela mostra o máximo de sua qualidade. O nome deriva de "somarello", ou burro de carga em português, devido ao seu alto rendimento logo nas 10 primeiras safras. Com vinhedos conduzidos em Guyot, plantados em solos calcáreos com predominância de argila, essas uvas são colhidas a mão e fermentam lentamente em aço inox. Com um estilo que lembra Primitivo, a Susumaniello entrega mais frescor e elegância, sem perder a tipicidade da Puglia.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Mottura
Prática:	Orgânico
País / Região:	Itália, Puglia – Salento, Tuglie
Blend / Varietal:	100% Susumaniello
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8006853002905





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

De cor Ruby intensa, muito aroma e boca cheia de fruta madura, esse lindo vinho da Puglia entrega muita força na taça. Muita framboesa e morangos em geleia, com especiarias doces como canela e cravo, além das flores como violetas bem perceptíveis.

Em boca é encorpado, intenso e potente sem perder o equilíbrio graças ao frescor maior dessa variedade. Taninos finos deixando a boca cremosa e fácil de repetir um novo gole.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo

2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Rosbife de carne, costelinha de porco defumada e brisket ficam perfeitos com esse vinho graças aos aromas intensos de especiarias.

Deve ser servido em temperatura de 18 graus em taças grandes para aproveitar a evolução dos aromas.

