



LEONE DE CASTRIS

1665



## SURÒ

### SUSUMANIELLO ROSATO IGT SALENTO

Vino dal colore rosa corallo con un invitante bouquet fruttato che richiama particolarmente la fragranza del pompelmo rosa e spiccati sentori di melagrana. Al palato conquista con la sua immediata freschezza e l'elegante mineralità. Con il suo sorso delicato ma appagante, è ottimo da abbinare ad antipasti di pesce, risotto ai frutti di mare, minestre.

*Pink coral wine with an inviting fruity bouquet that particularly reminds the fragrance of pink grapefruit and hints of pomegranate. On the palate is fresh with an and elegant minerality. With its delicate but satisfying sip, it is excellent to pair with appetizers, seafood risotto, soups.*

**Principali Uve** Susumaniello  
**Terreno** medio impasto  
**Annata** 2024  
**Gradazione alcolica** 12%  
**Allevamento** cordone speronato con 5.000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** prima decade di settembre  
**Vinificazione** le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (8-10°C) per alcune ore. Successivamente il mosto viene sgrondato e lasciato decantare per 24 ore. Un volta pulito, viene spillato e fatto fermentare a 16-18°C per circa 20 giorni. Segue un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento  
**Affinamento** almeno 2 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** almeno 2 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 10-12°C

**Main Grapes** Susumaniello  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2024  
**Alcohol** 12%  
**Training System** cordon spur with 5.000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** first decade of September  
**Vinification** after a soft pressure and following separation of the stalks, the grapes are macerated at a checked temperature (8-10°C) for few hours. Then the must is poured and left for a decantation for 24 hours. After this procedure, it sets out the alcoholic fermentation at 16-18°C for at least 20 days and it continues with a short refining before bottling  
**Maturation** at least 2 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 2 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 10-12°C