

<http://www.racemi.it/index.php/portfolio/sum-2/>



## Sum

Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei

Profumo: persistenti note speziate, amarena, frutti di bosco, profumi mediterranei

Sapore: pieno e vellutato, ben strutturato con fresche note di frutta e bacca rossa

Abbinamento: da tutto pasto con pietanze non eccessivamente condite, pesce e volatili

Temperatura servizio: 15/18° C

## Torre Guaceto

Gradazione: 14%

Vitigno: Sussumaniello 100%

Zona di produzione: Torre Guaceto (BR)

Tipologia del terreno: terra rossa sabbiosa mediamente profonda, poggata su strati di roccia calcarea

Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto d'impianto: mt 2.00 x 1.00

Meccanizzazione: limitata alle sole operazioni colturali

Produzione media/ettaro: 60 q.li di uva

Epoca di vendemmia: terza decade di Settembre

Tipologia di raccolta: manuale in cassetta

Invecchiamento: in botte grande per almeno 2 mesi

Produttore: Az. Agr. Torre Guaceto

*Safra 2004. Prova no Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.*