LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosato Sussumanielo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Collezione Ventidiciotto
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% susumaniello
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La Collezione Ventidiciotto propose des vins aux cépages les plus représentatifs des Pouilles qui expriment au mieux les caractéritiques de leur région. Le Salento est particulièrement adapté à la culture du Negroamaro et du Primitivo, grâce aux conditions pédoclimatiques, aux sols profonds et meubles avec une bonne matrice calcaire et à un microclimat unique. La cave est située au centre d'une langue de terre qui capte l'influence des vents de la mer Adriatique et de la mer Ionienne. Le Rosato a une couleur rosé léger et des arômes de rose et de fruits. La bouche est souple, fraîche et fruitée, avec une finale persistente.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade
Origine	Mesagne, Contrada Campofreddo - Sol calcaire - Age moyen des vignes : 30 ans
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Fin août
Fermeture de bouteille	diam





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)