



Il Susumaniello rosato della Cantina Monsellato è un vino dal colore rosa corallo con riflessi brillanti, vinificato in purezza ed ottenuto da uve di Susumaniello, un vitigno tipico del Salento. Un vino equilibrato al naso e al palato, con sentori di fiori di campo, frutti rossi e macchia mediterranea. Un vino da bere a tutto pasto, ideale con piatti di pesce, crostacei, carne bianca, verdure e formaggi freschi.

#### SCHEMA TECNICA:

- Denominazione: IGT Salento Susumaniello Rosato
- Caratteristiche del territorio: terreno medio impasto, profondo e con buona presenza di scheletro
- Uvaggio: 100% Susumaniello
- Zona di allevamento: Salento
- Produzione per ettaro: 140 quintali
- Resa del vitigno: 75%
- Sistema di allevamento: cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta: 3<sup>a</sup> settimana di agosto, raccolta a mano
- Colore: rosa corallo
- Profumo: fruttato intenso
- Sapore: deciso e persistente
- Temperatura di servizio: 10–12 °C

