

Produttori di Manduria omaggia la terra salentina con il Susumaniello

10 Febbraio 2025

di Redazione



MANDURIA – Una nuova ode al territorio salentino arricchisce la produzione di Produttori di Manduria, il Susumaniello Santa Gemma. Questo vino celebra lo storico e resiliente vitigno pugliese che prende il nome dalla particolare caratteristica dei suoi grappoli copiosi per cui risulta carico come un “somarello” e la sua tradizione vitivinicola valorizzandone il sapore più autoctono.

Le uve del Susumaniello selezionate e raccolte nell’ultima decade di settembre, sono lavorate con estrema cura per preservare la loro essenza mentre la fermentazione avviene a temperatura controllata, senza superare i 25°C per poi proseguire con un affinamento di sei mesi in botti di rovere di Slavonia dove il vino prende struttura e complessità.

Il Susumaniello Santa Gemma è caratterizzato da un colore rosso rubino profondo e quasi impenetrabile alla luce, sprigiona al naso intense note di prugna, gelso e more di rovo, arricchite da eleganti sentori floreali e delicate sfumature speziate, frutto dell'affinamento in legno. Al palato esprime tutta la sua intensità con un sorso avvolgente, sostenuto da tannini vellutati. Il finale, lungo e persistente, conferma l'armonia di questa etichetta ideale per accompagnare piatti saporiti e strutturati come primi e secondi di carne.

Santa Gemma è la linea di Produttori di Manduria che celebra il territorio Salentino, affiancandosi alla tradizionale ricca selezione di vini a base Primitivo. Ne è parte lo Chardonnay, oggi il nuovo Susumaniello e presto la sua versione vinificata in rosè.