



GARRISA

SALENTO IGT SUSUMANIELLO

Vitigno: Susumaniello

Note degustative: aromi di frutta a bacca rossa come lampone, ciliegia marasca e cassis. Morbido e di buona grassezza, elegante ed equilibrato con tannini ben integrati.

Affinamento: 6 mesi in barrique francesi da 225 L

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Susumaniello

Tasting Notes: red berries aroma, from raspberry, sour cherry, to blackcurrant. Soft with a good fatness, elegant and well balanced with soft tannins.

Maturation: 6 months in 225 L French barriques

Aging Potential: 4-5 years

Formats: 0,75 L


MASSERIA
LIVELI