



CANTINE PANDORA

Nome del vino / Name	NARCISO I.G.T. Salento - Susumaniello
Varietà / Variety	100% Susumaniello
Classificazione / Classification	Salento I.G.T.
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi e Provincia / Brindisi and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Controspalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	4.000 piante per ettaro / 4.000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	80 q.li di uva / 80 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	raccolta manuale, macerazione e fermentazione termocollata / manual harvesting, maceration and thermocontrolled fermentation
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	4 anni / 4 years
Caratteristiche / Features	Vino di colore di colore rosso rubino, intenso. Al palato è fresco, fruttato, erbaceo, tannico. / Intense ruby red color wine. On the palate it is fresh, fruity, herbaceous, tannic
Accostamenti / Combinations	Abbinamenti consigliati: primi piatti conditi con succulenti sughi di carne di bovino, maiale o agnello; secondi di carne arrosto o alla brace/ Excellent pairing: First courses seasoned with succulent beef, pork or lamb sauces; second courses of roasted or grilled meat
Parametri / Parameters	alcohol: 13,5 % vol. / alcohol: 13,5 %vol. acidità totale: 5,50 gr/l / total acidity: 5,50 gr/l zuccheri: 3,60 gr/l / sugars: 3,60 gr/l PH:3,65 / PH: 3,65
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	16°-18° C
Bottiglia / Bottle	Bottiglia cubana / Cuban line bottle
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

