

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
A Mano

**NOME DEL VINO**  
A Mano Imprint Susumaniello of  
Mark Shannon

**DENOMINAZIONE**  
Puglia Igt

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
San Vito dei Normanni

**VINIFICAZIONE**  
L'uva matura arriva in cantina e  
viene pigiata e raffreddata. La  
fermentazione, circa 16°C, procede  
per diverse settimane.

**AFFINAMENTO**  
La maturazione avviene in vasche  
di cemento per 6 mesi. Successivo  
affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**VITIGNO/I**  
100% Susumaniello

**ALLEVAMENTO**  
Spalliera

**ESPOSIZIONE**  
Sud - Est

**ALTITUDINE**  
110 m.s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Sabbioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
5 ettari

**RESA PER ETTARO**  
70 quintali per Ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Mark Shannon

**FORMATI DISPONIBILI**  
3 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
15 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
33.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
C904