

# Frisino

Italia - Puglia - Crispiano TA



SUSUMANIELLO ROSATO PUGLIA  
I G P

**100% Susumaniello**

**Zona di produzione:** Puglia, Valle D'Itria

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale, seconda decade di settembre

**Vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice delle uve, breve macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a 14-16°C per 20 giorni

**Affinamento:** 5 mesi in acciaio, e ulteriori 2 mesi in bottiglia

**Colore:** rosa tenue con riflessi violacei

**Profumo:** fragrante con sentori di frutti rossi, fragola, melograno e ciliegia

**Sapore:** rotondo, vellutato ed armonico, fresco e sapido, elegante ed equilibrato al palato con toni minerali

**Grado Alcolico:** 11% vol



# FRISINÒ



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Frisino

**Inizio Attività** 1984

**Vitivinicoltura** Tradizionale

**Ettari 15**

**Bottiglie prodotte** 80.000

L'azienda agricola Frisino nasce nel 1984 in Puglia, tra muretti a secco, antiche masserie e uliveti ricchi di storia. È situata tra Crispiano e Martina Franca proprio dove ha inizio la Valle d'Itria. Cresciuta negli anni inizialmente con le colture dell'olio, oggi vanta circa 100 ettari tra uliveti e vigneti. La Famiglia Frisino preserva tutto ciò che la loro terra offre e lo raccoglie e lavora secondo un rituale che si tramanda nel tempo e nelle mani, da Mario e Pina ai figli Francesco e Flavia. Sono proprio i due fratelli che nel 2018 danno il via alla nuova avventura enoica. Tornati in Puglia dopo un periodo di studi all'estero, con un bagaglio di innovazione e nuove idee, hanno dato il via a un vero e proprio restyling dell'azienda e del brand, dal design ai metodi di produzione, guardando sempre al proprio territorio e alla sua tradizione agricola e viticola, per esprimerne al meglio le potenzialità. Nei 15 ettari di vigneti coltivati a: Primitivo, Negroamaro, Verdeca, Minutolo e Chardonnay nascono vini freschi, ma con carattere e tratti ben distinti. Una giovane realtà destinata presto a far parlare di se.