

Frisino

Italia - Puglia - Crispiano TA



FRISINÒ

SUSUMANIELLO ROSATO PUGLIA IGP

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



Proprietà / Fondatori Famiglia Frisino

Inizio Attività 1984

Vitivinicultura 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.