

Frisino

Italia - Puglia - Crispiano TA



SUSUMANIELLO PUGLIA IGP
100% Susumaniello

Zona di produzione: Puglia, Valle D'Itria

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 10 giorni

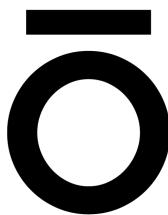
Affinamento: in acciaio per 6 mesi, successivamente 2 ulteriori mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino con tenui riflessi violacei

Profumo: note di cannella e petali di rosa rossa e note fruttate di mirtillo, prugna e amarena

Sapore: fresco ed equilibrato con una buona persistenza e morbidezza di tannini

Grado Alcolico: 13,5% 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.