

Nom	Garrisa Susumaniello
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% susumaniello
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La maison Masseria Li Veli a été créée au début du XXe siècle, sur les ruines médiévales de Cellino San Marco, près de Salice Salentino, au sud des Pouilles. En 1999, elle est rachetée par la famille Falvo, déjà propriétaire du domaine Avignonesi en Toscane. En 2022, le domaine est à la tête de 48 ha de vignobles, certifiés biologiques et plantés de cépages locaux. On y trouve d'une part des cépages connus comme le primitivo et le negroamaro, et d'autre part, des variétés moins connues comme le verdeca (blanc) et le susumaniello (rouge). Pour la promotion et la renaissance de ces deux derniers cépages, une nouvelle ligne de vins est créée en 2009. Elle est baptisée 'Askos'. Les nouveaux propriétaires font remplacer les anciennes cuves en ciment par des installations ultramodernes. Le résultat de ces investissements se goûte dans un vin blanc, l' 'Askos verdeca' à la fraîcheur d'agrumes et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'... Le Garrisa Susumaniello a une couleur rouge rubis avec des reflets violets. Au nez, des notes de fruits doux apparaissent, avec des nuances de cerises noires et de cassis, marquées par un fond minéral avec des nuances balsamiques. En bouche, il est enveloppant et séduisant.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Puglia - Salento. Sol argileux et sableux avec traces calcaires.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Vinification en cuves inox à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques françaises.

