

Naam	Askos Susumaniello Rosato
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Li Veli
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Salento
Druivensoorten	100% susumaniello

Omschrijving Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2022 heeft het domein 48 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant.

Eenzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn 'Askos' opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn 'Askos verdeca' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'.

De Askos Rosato heeft een licht robijnrode kleur. In de neus aroma's van aarbei en bosbes. De smaak is verfijnd en eindigt met een sappige afdronk die doet verlangen naar een tweede glas.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, kruidige schotels, barbecue, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Wijngaarden te Cellino San Marco op 70m hoogte. westelijke en zuid-westelijke oriëntatie. Bodem van klei en kalk.
Opbrengst	5.000 stekken/ha
Oogst	Midden september.
Vinificatie	Maceratie van 7 uren bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door alcoholische fermentatie.
Opvoeding	4 maanden in inox vaten.
Productie	15.000 flessen

