

Naam Askos Susumaniello

Jaartal 2022

Bewaarpotentieel Tot eind 2028

Producent Li Veli

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje

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 Susumaniello heeft een robijnrode kleur met een violetkleurige reflectie. In de geur ontdekken we framboos, kers, cassis, rabarber en leder. De smaak is soepel en elegant. Evenwichtige wijn met volledig geïntegreerde tannines. De afdrank is vrij lang en verfrissend.

Serveren bij wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, Umami

Oorsprong Cellino San Marco, wijnstokken aangeplant eind jaren '90, (zuid-)westelijke oriëntatie. 70m hoogte.

Opbrengst 5.120 wijnstokken/ha.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Eind september.

Vinificatie Maceratie en fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur tussen 22°C en 28°C.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 9 maanden in Franse barriques.

