

Naam	Askos Susumaniello
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
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
Alcoholpercentage	13,00% vol

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.

Enerzijds 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 citrusfris 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 afdronk 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.
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.

