

Naam	Garrisa Susumaniello
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, weinig 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 verdea (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 verdea' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'. De Garrisa Susumaniello heeft een robijnrode kleur met een paarse rand. In de neus komen zoete fruittonen naar voren, met hints van zwarte kersen en zwarte bessen, gemarkeerd door een minerale ondertoon met balsamico-nuances. Omhullend en verleidelijk in de mond.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Puglia - Salento. Kleiachtige en zanderige bodem met kalksporen.
Opbrengst	4.500 wijnstokken/ha
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Vinificatie in inox vaten bij een gecontroleerde temperatuur tussen 22°C en 28°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques.

