Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento



Susumaniello vient de « somarello » (ânes) car les raisins sont « chargés comme des ânes». Il est moins connu que le primitivo ou le negroamaro mais c'est le fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles.

Origine: Les vignes profitent d'un climat méditerranéen chaud et sec, propice à la viticulture. Les sols argileux et lâches, avec une exposition sud-est à environ 60 mètres d'altitude, favorisent une croissance optimale des vignes. Cette combinaison de facteurs naturels donne naissance à des raisins de haute qualité exigeant peu de traitements.

Encépagement: 100% Susumaniello

Vinification: Le Susumaniello est soigneusement récoltés à la main. Après une macération dans des cuves horizontales rotatives, le vin est élevé pendant six mois en fûts de chêne français, ce qui lui confère complexité et richesse.

Dégustation: Le vin est délicieusement fruité (mûre), charpenté et puissant avec un léger boisé dû à 6 mois d'élevage en barriques.

Potentiel de garde: 2-6 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne l'aubergine, fenouil, tomates et toutes les viandes rouges.

- Pitta
- Carbonades « à la flamande »
- Tomates farcies aux herbes provençales
- Penne au gorgonzola
- Sauté de veau pizzaïola
- ...