Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento



Susumaniello komt van «somarello» (ezels) want de druiven worden «geladen zoals». Deze druif is minder bekend dan primitivo of negroamaro maar is het speerpunt van de oenologische heropleving van Puglia.

Oorsprong: De wijngaarden profiteren van een warm, droog mediterraan klimaat dat ideaal is voor wijnbouw. De losse kleigrond, met een zuidoostelijke ligging op een hoogte van ongeveer 60 meter, bevordert een optimale groei van de wijnstokken. Deze combinatie van natuurlijke factoren zorgt voor druiven van hoge kwaliteit die weinig behandeling nodig hebben.

Druiven: 100% Susumaniello

Vinificatie: Susumaniello wordt zorgvuldig met de hand geoogst. Na maceratie in horizontaal draaiende RVS kuipen rijpt de wijn zes maanden in Franse eiken vaten, wat hem complexiteit en een volle smaak geeft.

Degustatie: De wijn is heerlijk fruitig (bramen), goed gestructureerd en krachtig met een lichte houttoets omwille van 6 maanden houtopvoeding.

Bewaarpotentieel: 2-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij kan goed gecombineerd worden met aubergine, venkel, tomaat en alle soorten rood vlees.

- Pita
- Vlaams stoofvlees
- Gevulde tomaat met provencaalse kruiden
- Penne met gorgonzola
- Kalfssauté pizzaïola
- ...