Cantine Due Palme Salento Serre Susumaniello

Apulië - Italië

De susumaniello is een autochtone druif uit Salento. Hij was vrijwel vergeten, maar is door enkele innovatieve leden van Cantine Due Palme weer in ere hersteld. Volgens hoofdwijnmaker Angelo Maci laten studies een verwantschap zien met de Toscaanse sangiovese. Angelo laat de druiven met de hand plukken, in kleine bakjes naar de wijnkelder vervoeren en na de gisting ongeveer zes maanden rijpen in kleine eikenhouten fusten. Het resultaat is een volle, donkerrode wijn, met tonen van bramen, pruimen en vanille en een heerlijke frisheid die kenmerkend is voor de susumaniello. Een fraaie expressie van een bijzondere druif!



Proefnotitie

Dieprood van kleur en intens van geur, met rijp fruit, pruimen en vanilletonen. De ronde smaakstructuur blijft lang nahangen, met een frisse en aromatische afdronk.

Drinken bij

Smaakvolle rode wijn, goed te combineren met stoofschotels en gegrilde gerechten (bbq!). Ook erg lekker na de maaltijd met een romige kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Susumaniello

Persoonlijke proefnotitie

SCHAAPVELD
Beste wijnwinkel van Nederland 2010 (Perswijn magazine)

Wijnhandel Schaapveld B.V.
Pelikaanstraat 4a
7201 DR Zutphen
0575-514427
www.schaapveld.nl