

"Curious Donkey"

SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Signed by Angelo Macci

Cépage: 100% Susumaniello

Notes de production et historique

Susumaniello est un ancien cépage autochtone des Pouilles, probablement originaire de la Dalmatie. Ce nom étrange prend son origine du dialecte pouillais qui signifie « petit âne » !

Ce cépage est particulièrement têtue comme un âne et dans les dix premières années, ses vignes produisent une quantité exceptionnelle de raisins: "chargées comme un âne " mais ne peut être vinifié que par des experts!

Les raisins sont très riches en sucre et en anthocyane [structure tanique] et ont un bon pourcentage d'acidité naturelle.

Ils sont cueillis à la main la deuxième semaine de septembre et fermentent en cuve rotative horizontale pour permettre un meilleur contact pour les macérations pelliculaires. Celles-ci dureront 14 jours.

Le vin est ensuite soutiré en barriques de chêne français où il mûrit pour un minimum de 6 mois.

Après avoir complété sa fermentation malolactique en fût, il décantera dans des cuves en acier inoxydable thermostatée avant la mise en bouteille où le vin ensuite reposera pendant encore minimum 6 mois.

Notes de dégustation :

Couleur rubis profond avec des reflets bleus et un bouquet de mûres, baies noires et légère touche épicée.

En bouche, il est corsé avec une structure souple et puissante.

Teneur en alcool: 13,5% vol

Température de service: 16/18 ° C

Le pairing alimentaire:

il se marie bien avec l'aubergine parmigiana, plats de viande rouge relevé [sauce au poivre], gibier, fromage à pâte dure et pâtes pimentées (arabiate) parfait sur les Paccheri sauce tomate agrémentés de chair à saucisse parfumée aux graines de fenouil.

