

ANTIERI SUSUMANIELLO, SALENTO, IGT

CHF 21.80 **inkl. MwSt.**

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien
Jahrgang: **2016**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Susumaniello 100%**
Ausbau: Holzfass (Tonneaux)

SKU: 369
Kategorien: Italien, Puglia - Apulien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Susumaniello ist eine uralte in Apulien heimische Traubensorte, die vermutlich ursprünglich aus Dalmatien stammt und mit der norditalienischen Sangiovese Traube verwandt ist. Sie führte unberechtigter Weise lange Zeit ein Schattendasein hinter Primitivo und Negroamaro. Sie bringt bei richtiger Pflege und Ausbau spannende, farbintensive, fruchtsäurebetonte Weine hervor, die mit Frische begeistern, wo ansonsten oftmals eher Reife dominierend ist.

Degustation:
Tiefes Rubinrot, mit lila Reflexen. Sehr frisch und fruchtig, nach reifen Früchten wie Himbeeren, Kirschen, Granatapfel und reifen Pflaumen. Am Gaumen elegant und vielschichtig, gut eingebundene Tannine, vollmundig, harmonisch und dennoch mächtig, langes kräftiges Finale.

Passend zu:
Deftigen Fleischgerichten, generell zu dunklem und gegrilltem Fleisch, aber auch zu mediterranen Paprika- und Auberginen-Gerichten, sowie mittelreifem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 3 Ha
Bodenbeschaffenheit: sand-lehmiger Boden von pleistozänem Typ, kompakt & trocken, fruchtbar, sanft zum Meer hin abfallend
Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 7 T/Ha
Haltungssystem: Guyot; ca. 4’500 Rebstöcke pro Ha

Fermentation:
Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:
12 Monate im Tonneaux (Holzfass) aus französischer Eiche mittlerer Röstung, danach einige Monate Reifung in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 5.3 g/l
Gesamtsäure: 5.6 g/l
pH-Wert: 3.50