



ACQUISTATO IL

"Antièri" Susumaniello Salento IGT 2024

2024

Forte, ma con garbo



Svinando

Il Susumaniello è un vitigno autoctono del Sud Italia, coltivato principalmente in Puglia, nelle province di Brindisi e Taranto. Vitigno antico, è stato a lungo trascurato, fin quasi a giungere al punto di vederlo estinguersi, per poi - fortunatamente - essere recuperato negli ultimi decenni. Il Susumaniello dà vita a vini rossi di buona struttura, equilibrati e complessi, con una buona capacità di invecchiamento. Proprio come questo Antièri, l'ultimo vino prodotto dalla cantina Schola Sarmenti. Un vino che - come scrivono i suoi produttori sul sito aziendale - sa essere forte ma con garbo, riuscendo a colpire con i suoi profumi complessi e delicati. Nasce da vigne di circa 8 anni. Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette areate per preservarne l'integrità. In cantina sono poi ulteriormente selezionate su di un moderno tavolo di cernita. Dopo la vinificazione, il vino matura per circa un anno in botti di quercia francese, acquisendo personalità e grande fascino. Rosso compatto, al naso sorprende per l'intensità, con richiami netti di mirtilli e frutta matura. In bocca, invece, è gradevolmente tannico. Un vino potente ma equilibrato. Un rosso che chiama a gran voce un abbinamento deciso. Carni rosse e selvaggina. Formaggi e piatti dal sapore speziato.

La tutela del territorio, delle sue bellezze e ricchezze. Delle tradizioni che hanno origine lontano nel tempo. Della tradizionale forma di allevamento ad alberello, così faticosa da lavorare ma capace di regalare vini dal carattere unico. Degli antichi muretti a secco che da secoli delimitano i campi e le viti che affondano le loro radici in un suolo di colore rosso, ricco di preziosi micro elementi. Tutto questo è Schola Sarmenti, una bella azienda pugliese, fondata nel 1999. Siamo nel Salento, e più precisamente a Nardò. Terra di grandi vini da vitigni autoctoni quali il Fiano, il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello. Varietà antiche, coltivate come un tempo, e raccolte rigorosamente a mano. Poi è la scienza enologica, la dedizione e la passione di chi lavora a fare il resto. Ed è per tutto questo che oggi Schola Sarmenti può essere considerata, a ragione, una delle realtà più interessanti del panorama enologico Pugliese.

La Vigna

Terreno Calcareo Argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Susumaniello 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio, affinamento 12 mesi in botti grandi di quercia francese

Sensazioni Alla vista è rosso rubino, al naso lascia percepire note fruttate, che richiamano soprattutto le prugne e le visciole sotto spirito. In seconda battuta emergono note terizie che rimandano alla liquirizia, al cacao e alla frutta secca. In bocca è caldo, di ottima struttura, elegante e di ottima persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese