



ACQUISTATO IL .....

"Le Fusa" Susumaniello Valle d'Itria IGP 2025

2025



## Biologico, giovane, fresco e snello

Il nome Susumaniello deriva dal termine dialettale pugliese "somarello", perché in gioventù questa pianta produce così tanti grappoli da richiedere un carico pesante per il trasporto. Il Le Fusa de I Pàstini è l'interpretazione biologica e raffinata di questa uva, un tempo dimenticata e oggi diventata il nuovo simbolo della Puglia che ama l'eleganza. Siamo a Martina Franca, nel cuore della Valle d'Itria. Qui il paesaggio è un mosaico di terra rossa, muretti a secco e querce secolari. A differenza delle pianure torride del Salento, questa zona collinare gode di una ventilazione costante che arriva dal Mar Adriatico e dallo Ionio. Questo microclima permette al Susumaniello di maturare lentamente, mantenendo una freschezza acida che è merce rara nei rossi del sud. La leggenda narra che i contadini locali lo usassero spesso solo per dare colore ad altri vini, ma oggi brilla di luce propria grazie a una nuova generazione di vignaioli. Susumaniello al 100%, questo vitigno dopo i primi dieci anni di vita, riduce drasticamente la sua produzione, concentrando tutte le sostanze nutritive in pochi grappoli di altissima qualità. Un'uva che sa di macchia mediterranea e di frutti rossi croccanti, capace di regalare un vino snello ma dotato di una personalità fortissima. La certificazione biologica assicura che in ogni calice ci sia solo il frutto sano, cresciuto senza l'ausilio di pesticidi o concimi chimici. Le uve vengono lavorate in iper-riduzione per evitare che l'ossigeno ne smorzi i profumi primari. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni a temperatura controllata, per estrarre il colore brillante e i tannini più gentili senza appesantire la struttura. Dopo la svinatura, il vino riposa in acciaio per 4 mesi con frequenti bâtonnage, una tecnica che rimescola i lieviti per donare al vino una consistenza più setosa e complessa. In cucina è un vero jolly. Si sposa benissimo con una tagliata di manzo alle erbe aromatiche e più in generale con i piatti della tradizione pugliese, come le bombette di Martina Franca. E', infine, uno dei pochi rossi che regge bene l'abbinamento con zuppe di pesce saporite o con il polpo alla pignata.

Oggi ci troviamo nel cuore della Valle d'Itria, tra trulli, ulivi e filari ordinati. Qui, tra le province di Bari, Brindisi e Taranto, sorge I Pàstini, un'azienda che ha fatto della riscoperta della tradizione la sua missione più nobile. La sua storia è indissolubilmente legata alla famiglia Carparelli. Fondata nel 1996, nasce dall'intuizione che il futuro dell'enologia pugliese non risiedesse nell'omologazione ai gusti internazionali, ma nel recupero di un passato quasi dimenticato. Il nome stesso, "I Pàstini", deriva dal termine latino "pastinum" che indicava lo strumento agricolo usato per preparare il terreno alla piantagione della vite. Un richiamo immediato alla fatica, alla terra e alla cura meticolosa che precede ogni grande sorso. La filosofia produttiva dell'azienda si concentra su varietà che rischiavano l'estinzione, come la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minuto. Quest'ultimo, in particolare, è un piccolo gioiello aromatico che proprio in questa zona trova la sua massima espressione.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo, minerale
<b>Esposizione</b>	Sud-est
<b>Allevamento</b>	controspalliera cordona speronato
<b>Densità imp.</b>	5500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	susumaniello 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Diraspatura pigiatura delle uve in iper-riduzione, macerazione in vinificatore di acciaio per 8 giorni a 21°C, svinatura e pressatura delle vinacce, affinamento in acciaio con batonnage per 4 mesi.

**Sensazioni** Un Susumaniello in purezza, fresco e immediato, autentica espressione del territorio. Rosso porpora brillante, profumi di ciliegia, lampone, fragola e mirtillo, impreziositi da eleganti note di violetta, rabarbaro e cardo. Al palato è snello e succoso, con tannini soffici e acidità equilibrata. Conviene e luminoso, elegante nel sorso.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821