



ACQUISTATO IL

"Sumaest" Salento IGP Susumaniello 2023

2023

Susumaniello in purezza



Un vitigno che per secoli è stato chiamato "carico come un asino" per la sua incredibile produttività giovanile. Stiamo ovviamente parlando del Susumaniello che deve il suo nome curioso proprio a questa caratteristica. Da giovane produce così tanto che il contadino doveva caricarlo sul dorso dei somarelli. Ma la vera magia accade quando la pianta invecchia. Con il passare degli anni, la produzione cala e, contemporaneamente, la qualità sale, regalando vini di una concentrazione e un'eleganza che pochi altri sanno offrire. Il Sumaest di Cantina Sampietrana nasce proprio da questa filosofia di riscoperta, tra le terre rosse di San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Qui il Susumaniello ha trovato il suo habitat ideale, sospeso tra il calore del sole del Sud e la brezza marina che soffia costante dai due mari. Susumaniello al 100%, questo si distingue per una spalla acida vivace e un profilo aromatico che vira verso i piccoli frutti neri e le spezie gentili. Un vitigno che sprizza energia da tutti i pori, trasformando ogni sorso in una scoperta. Le uve vengono raccolte manualmente nella prima metà di settembre, cercando il momento perfetto di maturazione per non perdere la preziosa acidità. La fermentazione avviene in acciaio proprio per catturare la purezza del frutto. Successivamente, il vino matura per circa sei mesi in barrique. Questo passaggio veloce in legno è fondamentale: serve a domare i tannini giovani e a regalare una morbidezza che rende il vino setoso, senza mai coprire i profumi primari dell'uva. Rosso rubino profondo con riflessi violacei che ne tradiscono la gioventù, al naso è una spremuta di bosco, con more mature e ciliegie marasche che dominano la scena, accompagnate da un soffio leggero di pepe nero e spezie dolci. In bocca la sorpresa è la freschezza. I tannini sono presenti ma estremamente morbidi, rendendo la beva scorrevole e la persistenza finale davvero degna di nota.

Più di mezzo secolo di storia! "Da sempre produciamo il vino direttamente nella nostra cantina, solo da uve provenienti dai nostri vigneti, in gran parte "alberelli" pugliesi di oltre 50 anni, curati e coltivati con amore e dedizione". Il massimo dell'autenticità, potremmo aggiungere, con un occhio attento alle cose che contano per davvero. Come le pratiche sostenibili in campagna, con percorsi di difesa integrata o biologica, e l'utilizzo di energie alternative in cantina. Tutto questo in una bella realtà sociale che si trova a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. I vini proposti sono il frutto della lavorazione di varietà autoctone, come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia. Con loro anche l'antico Susumaniello, l'Aglianico, il Sangiovese, il Montepulciano, il Lambrusco, il Fiano e la Verdeca. Oltre agli "internazionali" Syrah, Cabernet, Merlot e Chardonnay che qui, nel cuore del nostro meridione, sanno dar vita a prodotti di grande piacevolezza e carattere.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	90quintali/ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Susumaniello 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve Susumaniello vengono raccolte manualmente tra la prima e la seconda decade di settembre e vinificate in vasche di acciaio per preservare purezza aromatica e freschezza del frutto. Il vino matura successivamente per circa sei mesi in barrique, acquisendo maggiore complessità e morbidezza. Dopo l'assemblaggio segue un periodo di affinamento in bottiglia, che ne armonizza struttura e profumi prima della commercializzazione.

Sensazioni Rosso rubino intenso con riflessi violacei, un aroma di mora e ciliegia, leggermente speziato. Al palato fresco, tannini morbidi e persistente. Si abbina a formaggi stagionati, carni alla griglia, agnello e cacciagione

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