



ACQUISTATO IL

"Altire" Susumaniello Rosato Valle d'Itria IGT 2025

2025

Fresco, profumato ed elegante



Un pugno di frutti di bosco freschi. Questo è ciò che richiama alla mente un calice di Susumaniello Rosato di Cantine Paolo Leo. Ci troviamo in Puglia, dove le vigne crescono su terreni calcarei e argillosi, baciati dal sole e ventilati. Il Susumaniello vanta una storia davvero singolare. Per decenni è stato considerato un vitigno minore e quasi abbandonato. Il motivo risiedeva nel suo curioso comportamento. In gioventù la pianta produceva grappoli in modo esagerato. Con l'età adulta, però, la resa crollava drasticamente. Questa incostanza spingeva i contadini a preferirgli altre varietà. Oggi riscoperto, questo vitigno rappresenta una gemma luminosa dell'enologia regionale. I vigneti Paololeo si trovano a 350 metri sul livello del mare e sono coltivati a Guyot. La vendemmia si svolge a mano nelle prime ore del mattino a fine settembre. Le uve arrivano in cantina fresche e subiscono una brevissima macerazione pellicolare a freddo. Questo contatto di poche ore estrae il colore e gli aromi più nobili della buccia. Segue la pressatura soffice e la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino affina per tre mesi in acciaio sulle fecce fini e un mese in bottiglia. Rosa tenue e brillante che ricorda i petali di rosa. Al naso emergono nitide note di fragolina di bosco, melagrana e lampone, sfumate di zagara e timo. In bocca rivela una bella spalla acida, bilanciata da un sorso morbido e sapido. A tavola accompagna un sauté di cozze e vongole ma è eccellente anche con la pizza margherita o con una parmigiana di melanzane.

Oggi ci troviamo nel cuore del Salento, terra baciata dal sole e accarezzata da due mari. Qui la viticoltura è antichissima. A San Donaci, all'interno del Parco del Negroamaro, si trovano le Cantine Paololeo, realtà dinamica, solida e affascinante del panorama enologico pugliese. Fondata ufficialmente nel 1989 da Paolo Leo, la cantina affonda in realtà le sue radici in una tradizione familiare profonda, legata a doppio filo alla vigna e al rispetto per la propria terra. Oggi in azienda insieme a Paolo ci sono la moglie Roberta e i quattro figli: Nicola, enologo di casa, Stefano, Francesco e Alessandro. La produzione si basa sui vitigni autoctoni del territorio, primi fra tutti il Negroamaro e il Primitivo, affiancati dalla Malvasia Nera e Bianca e dal Susumaniello. Le vigne si estendono tra la zona del Salice Salentino e i terreni rossi e calcarei di Monteparano, nel cuore della DOC del Primitivo di Manduria. Tra le scelte più distintive della cantina c'è l'impegno concreto per la tutela del paesaggio e della biodiversità. Paolo Leo, vero e proprio custode delle tradizioni pugliesi, promuove la salvaguardia dei vecchi impianti ad alberello pugliese, vera e propria memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento antico e interamente manuale che regola le uve in una concentrazione azzerata nel momento di raccolta, utile a preservare aromi e freschezza. Successivamente le uve vengono diraspate e pigiate, la vinificazione avviene in acciaio a bassa temperatura. Circa 3 mesi in serbatoi di acciaio, seguiti da 1 mese di affinamento in bottiglia.

La Vigna	
Terreno	terreno eluviale, calcareo-argilloso
Esposizione	
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	4500-5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	susumaniello 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Molto versatile a tavola. Si abbina bene con antipasti di diversi piatti freddi, verdura, pesce di mare, carni alla griglia, salumi delicati e formaggi freschi o poco stagionati
Vinificazione	Le uve vengono raccolte in cassette nella prima decade di ottobre. Dopo la raccolta, si procede alla vinificazione in acciaio a bassa temperatura. Circa 3 mesi in serbatoi di acciaio, seguiti da 1 mese di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Si presenta con un colore rosa tenue e luminoso. Al naso è fragrante e delicato, caratterizzato da sentori di frutti rossi accompagnati da piacevoli note esotiche. Al palato è pieno e rotondo, ma allo stesso tempo fresco e dinamico, sostenuto da una buona acidità. Emergono leggere sfumature speziate e una piacevole componente fruttata. Il finale è fresco, succoso e persistente.

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