



ACQUISTATO IL

"Altire" Susumaniello Puglia IGT 2025

2025

Rosso intenso, fresco e fruttato



Svinando

Il Susumaniello deve il suo nome bizzarro alla capacità di caricarsi di grappoli fino all'inverosimile quando la vite è giovane, proprio come un piccolo somarello. E' uno dei vitigni tipici della Valle d'Itria, dove la viticoltura beneficia di colline ventilate, un microclima caratterizzato da forti escursioni termiche e terreni calcarei e argillosi che donano ai vini prodotti una sottile vena minerale. In passato questo vitigno rischiava di scomparire del tutto. Veniva usato soltanto per dare colore ad altri vini a causa della sua resa incostante. Fortunatamente i vignaioli pugliesi lo hanno riscoperto e oggi è diventato uno dei simboli più interessanti del rinascimento enologico regionale. La vendemmia avviene a mano nei primi giorni di ottobre. In cantina le uve subiscono diraspatura e macerazione a temperatura controllata per circa dieci giorni. Segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox e l'affinamento di sei mesi in acciaio, seguiti da almeno tre mesi in bottiglia. Il bicchiere si tinge di un colore rosso rubino intenso con brillanti sfumature purpuree. Al naso emergono subito note fruttate di prugna matura, mirtilli e ciliegia nera. Subentrano poi delicate spezie scure come pepe nero e liquirizia. In bocca è pieno, morbido e piacevolmente fresco. I tannini sono vellutati e ben integrati nella struttura. Il finale risulta persistente, appagante e venato da ricordi di macchia mediterranea. Rosso da bere giovane, a tavola accompagna bene le classiche orecchiette al ragù ed è partner ideale di grigliate di carne di maiale o agnello.

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. Paololeo è stata una delle prime realtà pugliesi a promuovere la salvaguardia dei vecchi impianti ad alberello pugliese, vera e propria memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento che si è mantenuto integralmente manuale. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 27 °C per 8-10 giorni, con rimontaggi giornalieri che favoriscono l'estrazione di colore, aromi e tannini dalle bucce. Terminata la fermentazione alcolica viene svolta anche la fermentazione malolattica, che contribuisce ad ammorbidire il profilo del vino. Il vino matura per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

La Vigna

Terreno terreno eluviale, calcareo-argilloso

Esposizione Allevamento contropalliera

Densità imp. 4500-5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve susumaniello 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e, generalmente, durante la seconda decade di settembre. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 27 °C per 8-10 giorni, con rimontaggi giornalieri che favoriscono l'estrazione di colore, aromi e tannini dalle bucce. Terminata la fermentazione alcolica viene svolta anche la fermentazione malolattica, che contribuisce ad ammorbidire il profilo del vino. Il vino matura per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Sensazioni

Nel calice presenta un colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei. Al naso è fragrante e ben definito, con evidenti profumi di frutti rossi, in particolare ciliegia e lampone, accompagnati da leggere sfumature speziate. Al palato è pieno, elegante ed equilibrato, con un piacevole ritorno di ciliegia e melograno. La trama tannica è morbida e vellutata, sostenuta da una buona freschezza che rende il sorso armonico e piacevole. Il finale è persistente e nuovamente caratterizzato dal frutto.

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