Cantine Due Palme Salento Serre Susumaniello

Apulië - Italië

De susumaniello is een autochtone druif uit Salento. Hij was vrijwel vergeten, maar is door enkele innovatieve leden van Cantine Due Palme weer in ere hersteld. Volgens oprichter Angelo Maci laten studies een verwantschap zien met de Toscaanse sangiovese. Due Palme laat de druiven met de hand plukken, in kleine bakjes naar de wijnkelder vervoeren en na de vergisting ongeveer zes maanden rijpen in kleine eikenhouten fusten. Het resultaat is een volle, donkerrode wijn, met tonen van bramen, pruimen en vanille en een heerlijke frisheid die kenmerkend is voor de susumaniello. Een fraaie expressie van een bijzondere druif!



Proefnotitie

Dieprood van kleur en intens van geur, met rijp fruit, pruimen en vanilletonen. De ronde smaakstructuur blijft lang nahangen, met een frisse en aromatische afdronk.

Drinken bij

Smaakvolle rode wijn, goed te combineren met stoofschotels en gegrilde gerechten (bbq!). Ook erg lekker na de maaltijd met een romige kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Susumaniello

Onderscheidingen

2024	Luca Maroni | 92/100
2022	Perswijn | juli 2026: 14/20 | Vol, rond
2022	JamesSuckling.com - mei 2024: 90/100 punten | Polished and refined

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl