



SAN MARZANO

Talò

SUSUMANIELLO SALENTO IGP



Typ: Rotwein

Rebsorte: Susumaniello

Bezeichnung: IGP Salento

Anbau: Guyot

Stockdichte: 4500 Rebstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Weinberge im oberen Salento, im Gebiet zwischen Francavilla und San Marzano, auf etwa 100 m über dem Meeresspiegel

Boden: Feiner roter Boden auf Kalkbasis mit vereinzelt Felsvorsprüngen; die typische Färbung ist auf den hohen Gehalt an Eisenoxiden zurückzuführen

Weinlese: Zweite und dritte Septemberdekade

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen für etwa 10 Tage

Veredelung: In Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche für 6 Monate

Organoleptische Eigenschaften: Ein Wein mit einem blumigen und fruchtigen Bouquet, angereichert durch Gewürznoten und leichte balsamische Anklänge. Die Farbe ist ein tiefes, leuchtendes Rot. Die klar definierte Tanninstruktur unterstützt sein Reifepotenzial im Holzfass. Am Gaumen ist er strukturiert, aber elegant, mit einer angenehmen Säure und einem ausgewogenen Geschmack.

Weinbegleitungen: Er passt zu leicht geschmortem Fleisch, Kalbsbraten und langsam gegarten, aber nicht allzu kräftigen Fleischgerichten. Die gute Tanninstruktur passt zu mediterranen roten Ragouts, Lasagne und Nudelaufläufen. Die aromatische Persistenz passt zu mittelreifen Käsesorten und rustikalen Gerichten der apulischen Tradition.

Servieren bei: 16-18° C

