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

De Serre Susumaniello heeft een dieprode kleur en een intense geur van rijp fruit, pruimen en vanille. De ronde smaakstructuur blijft lang hangen, met een frisse en aromatische afdronk.

Drinken bij

Deze smaakvolle rode wijn is uitstekend te combineren met stoofschotels en gegrilde gerechten, zoals BBQ. Ook heerlijk na de maaltijd bij 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



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl