

Naam van de wijn: Masseria Li Veli – ASKOS - Susumaniello

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbenaming: Salento IGT

Druivensoort(en): Susumaniello (100%)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

De Masseria ofwel 'Heerboerderijen', vinden hun oorsprong in de tijd van de Normandische veroveringen (van ca. 911-1134). Historisch gezien waren de Masseria de plaatsen die mensen verenigden en ook hun bezittingen verdedigden. Later werden het buitenhuizen van hooggeplaatsten. Masseria Li Veli werd gebouwd op de overblijfselen van een middeleeuws bouwwerk door de Italiaanse econoom 'Marquis Antonio di Viti de Marco'. Deze overblijfselen zijn nog steeds te zien bij het door de familie Falvo volledig gerenoveerde wijnbedrijf. Met hun meer dan 40 jaar gerenommeerde wijnbouwervaring brengen ze onder het ASKOS (Grieks voor karaf) project bijna verloren gegane, authentieke, regionale druivensoorten terug op het internationale wijntoneel. Dit uit respect, daar de Grieken de wijnbouw naar Zuid Italië brachten. Het klimaat in de hiel van Italië is ideaal voor de wijnbouw. Warme, droge zomers met verkoelende, nachtelijke winden en milde winters. Deze zorgen ervoor dat de bodem waterreserves kan opbouwen. Al met al perfect voor de zuidelijke druivensoorten die rijpen op een ondergrond die voornamelijk bestaat uit rood en beige zand, klei en kalksteen.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden begin oktober met de hand geoogst en in kleine kratjes vervoerd, zodat ze in tact blijven. In het wijnbedrijf volgt er een tweede handmatige selectie alvorens de druiven worden ontsteeld en gekneusd. De vergisting die op 27 tot 31 graden plaatsvindt, wordt met de grootst mogelijke zorg gedaan en omvat ook délestage (hierbij gaat de wijn in wording uit de tank waardoor de druivenkoek op de bodem uiteenvalt. Vervolgens wordt de wijn er weer overheen geschonken) en remontage (het van onderuit de tank terug omhoog pompen van wijn, over de schillen heen). Zo wordt het maximaal aan fijne kleur en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 9 maanden worden eiken vaten van 500 en 225 liter gebruikt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle robijnrode kleur met een lichtpaarse gloed. De geur trakteert op verfijnd rood fruit als framboos, zure kersen en zwarte bessen afgewisseld door dropjes, rabarber en leer. In de uitbundige en elegante smaak komt alles weer in optima forma voorbij, ondersteund door ronde tanninen en aangename zuren die ons hiermee een lange, levendige afdronk bezorgt. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: binnen 7 jaar na de oogst van genieten.

Culinair advies: Heerlijk bij ravioli en andere pastagerechten, al dan niet in combinatie met gevogelte, gegrild of gebakken vlees van kalf of rund. Ook perfect bij anti pasti cq charcuterie en rijpe kazen.

Eerbewijs: Door Winespectator geselecteerd bij de beste 100 wijnbedrijven van Italië.

Smaaktype: Vol, verfijnd, elegant en complex met houtrijping.