

## 2022 Askos Susumaniello Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Der Askos Susumaniello Salento IGT ist ein Rotwein aus der Linie "Askos" des Weingutes Li Veli, welche ausschließlich der vom Aussterben bedrohten autochthonen Rebsorten Apuliens gewidmet ist. Die Weine werden ausschließlich aus Trauben hergestellt, die aus Gebieten mit einer besonderen geschichtlichen Bedeutung stammen und in denen die Rebe nach den Regeln der antiken Erinnerung gezüchtet werden. Das Symbol ist ein askos, eine griechische Karaffe aus dem 1. Jahrhundert vor Christus.

Susumaniello ist eine Rebsort aus Apulien, die zu unrecht oft im Schatten des berühmten Primitivo steht.

Die Reben des Askos Susumaniello sind über 20 Jahre alt und wachsen auf sandigen, lehmigen Böden mit Spuren von Kalk. Diese Region zeichnet sich durch heiße trockene Sommer, milde Winter und kühle Brisen vom Meer, welche die Hitze des Tages vertreiben, aus.

Dieser Askos Susumaniello wird Ende September gelesen, bei knapp 28°C vergoren, um die Tannine besser zu extrahieren und reift danach für mehrere Monate in großen Holzfässern und französischen Barriques. Er zeigt sich dunkel rubinrot mit Noten roter und schwarzer Früchte und würzigen Anklängen von Lakritzen, bitterem Kakao und Eukalyptus. Im Mund ist er voll, aber nicht schwer, sättigend, aber von angenehm trinkig mit cremig-kräftiger Textur.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	Cassis, gekochte Brombeere, Schokolade
<b>Geschmack</b>	ausgewogene Säure, reifes Tannin, kräftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Bolognese, Pasta all'amatriciana, Balsamicozwiebeln

### Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso

### Produzent

Als die Familie Falvo Ende der 1990er Jahre die Masseria Li Veli in Apulien übernahm, brachte sie schon mehr als 40 Jahre Weinbau-Erfahrung in der Toskana mit an den Absatz des Stiefels. Der Vater Alberto Falvo machte das Weingut Avignonesi in der 1980er Jahren zu einem Global Player. Die Masseria Li Veli wurde in den 1930er Jahren von Marchese Antonio de Viti de Marco, einem Intellektuellen und Politiker gegründet, der die Hauptstadt verließ, um seiner Leidenschaft für die Weinherstellung zu folgen. Sein ehrgeiziges Projekt, die Masseria als Leuchtturm für den süditalienischen Weinbau zu etablieren, wurde nach seinem Tod jedoch nicht fortgeführt. Erst die Familie Falvo, erweckte das einst berühmte Weingut aus dem Dornröschenschlaf. Die Familie scheute keine Kosten und Mühen, um die heruntergekommene Masseria Li Veli nicht nur wieder zu altem Glanz zurückzuführen, sondern sie auch auf ein neues Level zu heben. Sie pflanzten 50 Hektar Weinberge und setzten den Focus auf fast schon vergessene apulische Rebsorten wie Negroamaro, Susumaniello und Verdeca. Heute feiern die Söhne Edoardo und Alfredo Falvo mit Weinen wie dem Primitivo Montecocco, dem Negroamaro Pezzo Morgana oder ihrem Flaggschiff, dem Masseria Li Veli Erfolge auf der ganzen Welt.

<b>Gründungsjahr</b>	1930
<b>Rebfläche</b>	50 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	350 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Primitivo, Negroamaro, Susumaniello, Verdeca, Fiano

Masseria Li Veli Srl | S.P. Cellino-Campi, Km 1 | 72020 Cellino S. Marco (BR)