

2022 Askos Susumaniello Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Die Linie Askos des Weingutes Li Veli ist ausschließlich der vom Aussterben bedrohten autochthonen Rebsorten Apuliens gewidmet. 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 wird. 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. Dieser 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

Farbe	kirschrot
Duft	Cassis, gekochte Brombeere, Schokolade
Geschmack	ausgewogene Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	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, bekannt für ihre Arbeit in Montepulciano, 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. Das Ziel der Familie – das ultimative Potenzial für lokale Sorten mit Weinen unter Beweis zu stellen, die mehr Primärfrüchte, Frische und strukturelle Säure aufweisen und gleichzeitig den Charakter dieser mediterranen Region zu bewahren. Heute feiern die Söhne Edoardo und Alfredo Falvo mit Weinen wie dem Primitivo Montecocco, dem Negroamaro Pezzo MOrghana oder ihrem Flaggschiff, dem Masseria Li Veli Erfolge auf der ganzen Welt.

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

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