LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Askos Susumaniello
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGP Salento
Cépages	100% susumaniello
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La maison Masseria Li Veli a été créée au début du XXe siècle, sur les ruines médiévales de Cellino San Marco, près de Salice Salentino, au sud des Pouilles. En 1999, elle est rachetée par la famille Falvo, déjà propriétaire du domaine Avignonesi en Toscane. En 2014, le domaine est à la tête de 33 ha de vignobles, certifiés biologiques et plantés de cépages locaux. On y trouve d'une part des cépages connus comme le primitivo et le negroamaro, et d'autre part, des variétés moins connues comme le verdeca (blanc) et le susumaniello (rouge). Pour la promotion et la renaissance de ces deux derniers cépages, une nouvelle ligne de vins est créée en 2009. Elle est baptisée 'Askos'. Les nouveaux propriétaires font remplacer les anciennes cuves en ciment par des installations ultramodernes. Le résultat de ces investissements se goûte dans un vin blanc, l' 'Askos verdeca' à la fraîcheur d'agrume et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'… Le Susumaniello a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de fruits rouges (framboise, cerise et cassis), de rhubarbe et de cuir. La bouche est souple et élégante. Bel équilibre avec des tannins complètement intégrés. Finale longue et fraîche.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Cellino San Marco, vignes plantés fin des années '90, orientation ouest, sud-ouest. 70m d'altitude.
Rendement	5.120 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	1ère semaine d'octobre.
Vinification	Macération et fermentation à une température contrôlée de 27°C. La malolactique se fait en 'botti', où le vin restera encore 9 mois pour maturation
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	9 mois en 'botti' de chêne français de 225 et 500 litres.
Analytique	Alc. 12,50% vol