LICATA
WIJNFICHE

Naam	Askos Susumaniello
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Salento
Druivensoorten	100% susumaniello
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2014 heeft het domein 33 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant. Enerzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn ‘Askos’ opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn ‘Askos verdeca’ en zeven rode wijnen met klinkende namen als ‘Primonero’, ‘Passamante’, ‘Pezzo Morgana’, ‘Orion’. De Susumaniello heeft een robijnrode kleur met een violetkleurige reflectie. In de geur ontdekken we framboos, kers, cassis, rabarber en leder. De smaak is soepel en elegant. Evenwichtige wijn met volledig geïntegreerde tannines. De afdronk is vrij lang en verfrissend.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Cellino San Marco,
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	1ste week van september
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc. 12,50% vol