



IMPRINT Susumaniello IGT

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Salento, Brindisi und San Vito dei Normanni
Rebsorten:	100% Susumaniello



Ausbau/Reife: Nach der Ernte werden die Trauben gepresst, gekühlt und über mehrere Wochen bei 16°C im Stahltank vergoren. Die Reifung erfolgt für sechs Monate im Zementtank und weitere sechs Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Tiefes, kräftiges, intensives Purpurrot, wie Tinte, mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich Aromen von Brombeeren sowie Bitterschokolade und intensive Nuancen von Blaubeeren, Johannisbeeren, Veilchen, Frühlingsblumen und mediterranen Kräutern. Strukturiert und körperreich. Frisch, mit fein eingebunden Tanninen und langem Abgang, der zu einem weiteren Schluck einlädt.

Ideal zu: Braten, Grillgerichten, Lasagne, kräftigen Gemüsesuppen und gebratenem Oktopus.

Besonderheiten: Susumaniello bringt spannende, farbintensive und fruchtsäurebetonte Weine hervor, die mit Frische begeistern, wo sonst eher Reife dominierend ist. Susumaniello kommt höchstwahrscheinlich aus Dalmatien, ist mit dem norditalienischen Sangiovese verwandt und hat dann seinen Weg nach Apulien gefunden, wo die Traube heimisch geworden ist. Der Susumaniello begeistert mit viel dunkler Beerenfrucht, blumigen Nuancen nach Veilchen und Wiesenblumen (hier zeigt sich die Verwandtschaft zum Sangiovese) und intensiver, körperreicher Struktur am Gaumen.