

Paololeo Susumaniello

Tutustu Susumanielloon, Puglian perinteikkääseen ja harvinaiseen alkuperäislajikkeeseen. Paololeo tuo tämän lähes unohduksiin jääneen rypäleen hienosti esiin viinissä, jossa yhdistyvät Puglian aurinkoinen ilmasto, alueen ainutlaatuinen terroir ja moderni viininvalmistus.

Susumaniello on täyteläinen, mutta raikkaan tasapainoinen punaviini. Tuoksussa ja maussa korostuvat tummat marjat ja hedelmät sekä hienovaraiset mausteiset vivahteet. Viinissä on hyvin rakennetta, miellyttävää hapokkuutta ja pehmeä suutuntuma.

Susumaniello-rypäleet poimitaan käsin yleensä syyskuun toisella puoliskolla Valle d'Itrian noin 350 metrin korkeudessa sijaitsevilta tarhoilta. Rangat poistetaan, minkä jälkeen käyminen tapahtuu terästankeissa kontrolloidussa 27 °C:n lämpötilassa noin 8–10 päivän ajan. Käymisen aikana viiniä pumpataan päivittäin, jotta kuorista saadaan tasapainoisesti väriä, aromeja ja rakennetta. Heti alkoholikäymisen jälkeen viini käy läpi malolaktisen käymisen, joka pyöristää viinin suutuntumaa ja pehmentää hapokkuutta.

Tämän jälkeen viini kypsyy 6 kuukautta terästankeissa ja vielä 12 kuukautta pullossa. Tynnyreitä ei tässä viinissä siis käytetä, mikä auttaa säilyttämään Susumaniellon hedelmäisen ja raikkaan luonteen.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Puglia

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: Susumaniello

Vuosikerta: 2024

Sokeri: 8,0 g/l

Happo: 7,0 g/l

Alkoholi: 13,0 %

Pullokokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä, intensiivinen rubiininpunainen väri, jossa on tummanvioletteja vivahteita.

Tuoksu: Runsas ja hedelmäinen tuoksu. Siinä korostuvat kypsät kirsikat, tummat marjat, luumu ja karhunvatukka. Taustalla voi aistia hienovaraisia mausteisia ja yrttisiä vivahteita.

Maku: Täyteläinen ja mehukas, mutta samalla raikkaan hapokas. Tummat marjat ja kypsä kirsikka jatkuvat maussa. Pehmeät tanniinit tuovat viinille rakennetta, ja jälkimaku on miellyttävän pitkä sekä hieman mausteinen.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Pizza, Pataruoka

