

Weinexpertise



Li Veli Susumaniello GARISSA Salento IGT

rund, beerig, pikant

Li Veli Susumaniello GARISSA trocken Die Rebsorte Susumaniello ist eine antike, fast in Vergessenheit geratene Rebsorte der Region. Sie schmeckt ähnlich wie Primitivo, hat aber nicht die süsslichen Akzente. Der Wein schmeckt eher fruchtig-erdig, hat ein tolles Reifepotenzial, auch wenn er jetzt schon sehr trinkreif ist. Waldbeeren und etwas Dörrobst prägen seinen Charakter. Die Vanillenoten vom Eichenholzfass ergänzen sich mit dem fruchtigen und weichen Tannien perfekt. 6 Monate im Barrique gereift.

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Restzucker	0,1 g/l
Säure	5,3 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Masseria Li Veli, Cellino-Campi, KM 1, 72022 Cellino San Marco, IT
Rebsorte	Susumaniello
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Italien
Region	Apulien