Cantine Due Palme Salento Serre Susumaniello magnum

Apulië - Italië

Het zuid-Italiaanse Apulië is een van de sterk opkomende wijnstreken. De aanplant van autochtone druivensoorten is een sterke troef. Cantine due Palme is een van de specialisten in het gebied en maakt volle, ronde wijnen van druiven zoals negroamaro en primitivo. De susumaniellodruif is zelfs voor de meeste professionele wijnliefhebbers een grote onbekende. Wijnmaker Angelo Maci laat deze druiven met de hand plukken, in kleine bakjes naar de wijnkelder vervoeren en na de gisting ongeveer zes maanden rijpen in kleine eikenhouten fusten. Het resultaat is een volle, donkere wijn die dankzij deze bijzondere druivensoort heerlijke frisse zuren behoudt.



Proefnotitie

Dieprood van kleur en intens van geur, met rijp fruit, pruimen en vanilletonen. De ronde smaakstructuur blijft lang nahangen met een frisse en aromatische afdronk.

Drinken bij

Smaakvolle rode wijn. Goed te combineren met stoofschotels engegrilde gerechten, maar ook erg lekker na de maaltijdbij een romige kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Susumaniello

Onderscheidingen

2024	Luca Maroni | 92/100
2022	Perswijn | juli 2026: 14/20 | Vol, rond
2022	JamesSuckling.com - mei 2024: 90/100 punten | Polished and refined

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl