

Castel Serranova susumaniello rosato



Producent

Vallone



De wijnbereidingsactiviteit dateert uit de tweede helft van de 19e eeuw, toen commandant Vincenzo De Marco met succes begon met de productie en marketing van bulkwijnen in Frankrijk en Toscane. Het landbouwbedrijf is ontstaan uit de vereniging van de gronden van professor Donato Vallone met de gronden die door commandant De Marco als bruidsschat aan zijn dochter Maria waren gegeven. De huwelijksakte van 1934 bekrachtigt de fusie van de twee agrarische realiteiten, de Tenuta Flaminio van Brindisi met de Tenuta Iore van San Pancrazio Salentino. Later, eind jaren zestig, werd het prachtige landgoed Castel Serranova toegevoegd. De geschiedenis van Vallone is het verhaal van een familie die met passie haar oorspronkelijke wijnproject zag groeien en die in de tweede helft van de vorige eeuw de hoofdrolspeler werd in een innovatief proces waarmee ze bijdroeg aan het veranderen van de perceptie van wijn. Apulische wijn in Italië en in de wereld. Vallone is een bedrijf van 500 hectare verdeeld over 3 landgoeden in de gemeenten San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico en Carovigno.

Regio

Puglia
Lecce

Druivenras

100% susumaniello

Alcohol

12,50%

Serveren

10°C - 12°C

Aantal flessen

30.000

Oogst

Eind september

Rijping

5 maanden inox vaten, 2 maanden in de fles

Gastronomie

Aperitief, vis, schaaldieren, wit vlees, half belegen kazen

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Lichtroze.

Neus

Intens en aanhoudend met fruitige hints van framboos, bes en braam.

Mond

Fris, hartig, goed gestructureerd, soepel en elegant. Lange en aangename afdronk.