# Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento




*Susumaniello vient de « somarello » (ânes) car les raisins sont « chargés comme des ânes». Il est moins connu que le primitivo ou le negroamaro mais c'est le fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles.*

**Origine:** Les vignes profitent d'un climat méditerranéen chaud et sec, propice à la viticulture. Les sols argileux et lâches, avec une exposition sud-est à environ 60 mètres d'altitude, favorisent une croissance optimale des vignes. Cette combinaison de facteurs naturels donne naissance à des raisins de haute qualité exigeant peu de traitements.

**Encépagement:** 100% Susumaniello

**Vinification:** Le Susumaniello est soigneusement récoltés à la main. Après une macération dans des cuves horizontales rotatives, le vin est élevé pendant six mois en fûts de chêne français, ce qui lui confère complexité et richesse.

**Dégustation:** Le vin est délicieusement fruité (mûre), charpenté et puissant avec un léger boisé dû à 6 mois d'élevage en barriques.

**Potentiel de garde:** 2-6 ans

**Température de service:** 14-16 °C

**Association mets:** Il accompagne l'aubergine, fenouil, tomates et toutes les viandes rouges.

- Pitta
- Carbonades « à la flamande »
- Tomates farcies aux herbes provençales
- Penne au gorgonzola
- Sauté de veau pizzaïola
- ...