



CANTINE DE FALCO

ARTIGLIO SUSUMANIELLO

**wijn**

volle rode wijn

druivensoort

Susumaniello

D.O.

Salento

kleur

Robijnrood

WIJNHUIS

Cantine di Falco is een traditioneel familiebedrijf in Novoli, in het hart van de regio Salento (Puglia, Zuid-Italië). Sinds 1949 werkt de familie Falco met toewijding aan het produceren van wijnen die het karakter van de streek weerspiegelen. De wijngaarden liggen in een warm, mediterraan klimaat en bestaan uit oudere stokken (20–30 jaar oud), die zorgen voor lage opbrengsten en hoge concentratie. Met een combinatie van traditie en moderne technieken maakt Cantine di Falco krachtige, authentieke wijnen, waaronder de opmerkelijke *Artiglio* Susumaniello.

VINIFICATIE

Deze wijn is gemaakt van 100% Susumaniello, een inheemse druif uit Puglia die steeds populairder wordt vanwege zijn intense kleur en rijke structuur.

Na de oogst worden de druiven zacht geperst en ondergaan ze een temperatuurgecontroleerde vergisting met schilweking van ongeveer 15 dagen in roestvrijstalen tanks.

Daarna volgt een rijping op eikenhout, wat bijdraagt aan de complexiteit en diepgang van de wijn, zonder het fruit te overheersen.

PROFIEL

In de neus rijpe zwarte bessen, pruimenjam, tonen van cacao, vanille, zoethout en een vleugje tabak. Vol en krachtig in de mond, met zachte tannines, kruidigheid, een licht rokerig accent en een lange, warme afdronk.

CULINAIR

Gegrild rood vlees, wild en stoofgerechten, pastagerechten met krachtige sauzen en rijpe kazen zoals Pecorino.