

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Torre Testa, Susumaniello

Salento IGT  
Tenute Rubino

**Région** : Pouilles, Italie.

**Appellation** : Salento IGT.

**Domaine** : Tenute Rubino.

**Cépages** : 100% Susumaniello

**Millésime** : 2017

**À déguster jusqu'en** : 2027

**Distinctions** : Bibenda: 5 Grappoli

Falstaff: 94/100

Doctor Wine: 94/100

**Robe** : rouge profond, nuances cerise noire.

**Nez** : très intense, profond et complexe, sur des notes de cerise noire, crème de cassis, copeaux de chocolat noir, tabac blond, violette, herbes aromatiques séchées, réglisse, nocino, quinquina, épices douces.

**Bouche** : pleine, dense, opulente, avec une structure tannique importante, mais soyeuse, au grain fin, et une acidité juteuse. Un vin qui marie très bien puissance et élégance. Saveurs de cerise noire, violette, herbes aromatiques et copeaux de chocolat noir, très long, sapide, avec un alcool complètement intégré. Bravo !

**Conclusion** : la première cuvée monocépage de Susumaniello de Tenute Rubino, qui a sauvé ce cépage rare de l'extinction et le sublime dans cette cuvée exceptionnelle !

**Service** : servir à 16°C. Pappardelle al ragù, légumes marinés au grill, Canestrato Pugliese (fromage de brebis des Pouilles).

Les rendements du Susumaniello diminuent fortement avec le temps. Et c'est précisément ainsi que la vigne peut donner vie à de grands vins très concentrés, comme ce Torre Testa, la première cuvée monocépage de Susumaniello de Tenute Rubino, qui l'a sauvé de l'extinction.

**Teneur en alcool** : 15%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf.** : 90909 75 2017 **Prix membre** : 52.20

**Prix catalogue** : 58.10