

Tagaro - u'Cucci Susumaniello 2015



"Stor. Større. Størst. Tagaro u'Cucci Susumaniello 2015 er uden tvivl en af de bedste Susumaniello-vine jeg har prøvesmagt gennem årene." -Thomas Udbye, Barego'mad

Syditaliensk charme møder norditaliensk finesse!

"Blandt top 5% af alle vine i verden" -Vivino

Thomas Rydberg, vinanmelder på Ekstrabladet, har kåret denne dejlige vine til **"UGENS BEDSTE KØB"** i uge 46/2019.

Denne u'Cucci Susumaniello fra Tagaro er i 2015-årgangen en dejligt blød og imødekommende vinoplevelse.

Her er både umiddelbar drikkeglæde og et interessant spændingsfelt imellem sødme, frugtsyre og flere smagslag. Den kan sagtens serveres og drikkes med velbehag med det samme - men prøv også at lige give den noget luft. Det får den til at åbne op for et bekendtskab med flere nuancer i.

2015 var et suverænt godt vinår i Italien. Druerne fik så meget sol de kunne suge og vinmageren fik det bedste udgangspunkt for arbejdet i kælderen. Resultatet blev fuldmoden vin med fuld volumen på smag og kompleksitet.

Tagaro - u'Cucci Susumaniello 2015 er en varm og lækker vin, der egner sig fortrinligt til et måltid med enkle, men gode råvarer. I grillhalvåret vil den være et topmatch til grillet kød og i de kolde måneder kan den løfte stegen med stegeskorpe til nye højder.

"God kvalitet for pengene. Lignende vine koster normalt 39% mere." -Vivino

Vinen kommer fra vingården Tagaro, som er beliggende Puglia. **Hos Tagaro er hel families lidenskab for vin smeltet sammen med tre generationers ekspertise.**

Når historie møder tradition og oplevelse, er resultatet de sofistikerede, elegante og gane-blændende vine, som Tagaro er kendt for.

Køb nu til utrolig lav pris!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

95 point + 6/6 stjerner fra Barego'mad

"Stor. Større. Størst. Selvom man er lille og forholdsvis ukendt, kan man godt skille sig positivt ud i flokken, og det er lige nøjagtig hvad denne rødvin gør. Godt hjulpet på vej af den fantastiske druesort Susumaniello, som for de fleste forbrugere er ukendt land, men som i de senere år er godt på vej til en velfortjent renæssance. Susumaniello er en druesort, som virkelig appellerer til danskernes smagsløg takket være dens unikke karakteristika bestående af en god blanding af populære vintyper og druesorter som Primitivo, Supertoscane og vellavede Chianti-vine. Et sammensurium af danskernes foretrukne vintyper - what's not to like? Tagaro u'Cucci Susumaniello 2015 er uden tvivl en af de bedste Susumaniello-vine jeg har prøvesmagt gennem årene."

92 point + 5 stjerner + UGENS BEDSTE KØB fra Ekstrabladet/Thomas Rydberg

"Fyldig, flot krydret vin med mørke brombær, lakrids, peber og vanilje i smagen. Velbalanceret, kraftig med stadig med en elegance i udtrykket."

4,0 stjerner på Vivino

"Spændende vin. Meget frugtig, men alligevel raffineret"

5/5 stjerner fra Vinavisen

"Ja, en gang skal jo være den første - at vi smager en rødvin på druen Susumaniello. Og det er en vin, der smager rigtig godt. Den har en bred frugtsmag med god krydring, bløde tanniner, en fin sødme, og smagen udvikler sig i munden frem til den lange eftersmag. Appellationen Valle d'Itria ligger nede på støvlehælen."

Om vinen

Tagaro - u'Cucci Susumaniello 2015 er en varm og lækker vin, der egner sig fortrinligt til et måltid med enkle, men gode råvarer. I grillhalvåret vil den være et topmatch til grillet kød og i de kolde måneder kan den løfte stegen med stegeskorpe til nye højder.

Susumaniello-druen har herlig sødme uden at blive sukret, let syre og behageligt afrundede tanniner. Det er bestemt en vin med et budskab. Druen har det som blommen i et æg i det solvarme Puglia, hvor den godter sig i varmen og gavmildt kvitterer med en dejlig duft af modne sorte kirsebær, let krydret aroma og 'sol i smagen'. Den rammer lige i midten af skiven, når det kommer til at indsmigre sig på de danske ganer. Selvom druen ikke er vidt udbredt er den kendt og elsket i sin hjemstavn. Og nu står den lige på nippet til at opleve det store gennembrud internationalt.

Heroppe nordpå falder vi ofte for de solmodne vine fra Puglia. Er du i forvejen glad for vine på Sangiovese-druen? Kan du også godt lide de lidt mere bamsede vine, kunne Susumaniello godt være din næste udvidelse af smagspaletten. Den minder stilmæssigt om en krydsning af de to stil-/druerarter, dog smager Susumaniello mest af sin varmere opvækst i det sydligste Italien med et hint af den der helt særlige kirsch-viol som ellers kun Sangiovese kan.

- **Druer:** Susumaniello

- **Vingård:** Tagaro
- **Område:** Puglia
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2015
- **Alkohol:** 14%
- **Drikkes bedst:** Nu og 4-5 år frem
- **Lagring:** 12 måneder på barriques

Om vingården

Hos vingården Tagaro i Puglia i Italien, er hel families lidenskab for vin smeltet sammen med tre generationers ekspertise.

Når historie møder tradition og oplevelse, kan de sofistikerede, elegante og gane-blændende vine.

En massiv, gammel nøgle åbner den gamle trædør til den gamle vingård, hjertet i det, der engang var hjertet af vingården Tangoro

En Trullo, hvor druer og vinstokke har fulgt hinanden, sammenbundet med lidenskaber og hårdt arbejde for mennesket: den gamle vinpresse er stadig her, som de gamle redskaber og glas demijohns. Alt har duft af historie, af den mest dybe tradition: hvert år erobrer vi en vin, der altid er god, og som bliver bedre hvert år.

i dag er Tagaro en vingård med avancerede teknologier, de samme teknologier, der hjælper med at bevare kvalitet, og respekterer traditionen for mere end tre generationer vinproducenter.