



Entscheidend für die Qualität ist die Liebe zum Detail.

Masseria Surani

Die Leidenschaft für Wein drückt sich in der Familie Tommasi auch in dem Wunsch aus, die geeignetsten Terroirs für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine zu entdecken. Vor genau diesem Hintergrund entschloss sich die Familie im Jahre 2014 auch für ihr Engagement in die Masseria Surani. Die Region Manduria in Apulien ist reich an Geschichte und Kultur, und die Ursprünge des Weinbaus reichen hier bis in die griechische Antike zurück. Durch diese Wurzeln wurde das Projekt Surani angeregt, sogar die Namensgebung einer der Weinlinien ist von griechischen Göttern inspiriert. Die Masseria selbst – ein Herrenhaus aus den frühen Jahren des 19. Jahrhunderts – befindet sich im Salento, jener Zone, die als besonders geeignet für die Kultivierung der Primitivo-Traube gilt. Die anspruchsvolle Sorte findet hier ideale äußere Bedingungen vor. Der Besitz liegt lediglich sechs Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt, sämtliche Einrichtungen für Weinbereitung und -ausbau befinden sich auf modernstem Stand. Von der Meeresnähe profitieren die Reben, die in Guyot-Erziehung und mit einer hohen Dichte von 5.500 Pflanzen/ha gesetzt sind. Sie sind also gezwungen, tief zu wurzeln, wodurch die Aufnahme von Nährstoffen und Mineralien optimiert wird. Darüber hinaus gedeihen die Pflanzen auf kalkhaltigen, äußerst fruchtbaren und durchlässigen Böden, deren ockerrote Farbe auf einen hohen Eisenanteil hinweist. Beste Voraussetzungen also, um qualitativ hervorragende Weine auf die Flasche zu bringen. Dieses Ziel realisiert der Önologe Fabio Mecca. Sein Wirken für Surani charakterisiert er wie folgt: „Unser Ziel ist, die Reben so zu

Weingut:

Masseria Surani

Inhaber:

Tommasi Family Estates

Gründungsjahr:

Herkunft:

Apulien; Manduria

Kellermeister/Önologe:

Fabio Mecca

Rebfläche in Hektar:

55

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Primitivo, Negroamaro, Fiano, Cabernet Sauvignon

Terroir:

Der überwiegend kalkhaltige Boden mildert die Hitze, und seine Durchlässigkeit macht ihn zu einer ausgezeichneten Reserve für die Pflanzen in den heißesten Monaten. Die auffällige rot-ockerne Farbe ist auf das

behandeln, dass sie Trauben höchster Qualität hervorbringen. Im Keller verarbeite ich ausschließlich bestes Lesegut mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit, um für jeden Weinberg die maximale Identität der Sorte und jeweiligen Lage herauszuarbeiten. Ich begleite den Wein in jeder Phase und versuche, ihm von der ersten Verkostung der Beeren an einen unverwechselbaren Charakter zu verleihen, aus jedem einzelnen Weinberg möchte ich einen anderen, eigenen Wein gewinnen. Nichts wird dem Zufall überlassen.“

Vorhandensein von Eisen zurückzuführen.

Besonderheiten:

Webseite:

<https://masseriasurani.it/>

Facebook: