

## OLTREMÉ DOC BRINDISI



**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Brindisi

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,80 · acidità totale 6,60 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico-Giancòla, Brindisi

**ALTITUDINE** A livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Sabbioso, argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004, 2016

**RESA PER ETTARO** 85 quintali

**VENDEMMIA** A mano, ultima decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

**MACERAZIONE** 10 giorni a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta interamente

**AFFINAMENTO** minimo 10 mesi in acciaio,

minimo 2 mesi in bottiglia

**PRIMA ANNATA** dal 2011 come Igt Salento

/ dal 2018 come Doc Brindisi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 15-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciauto

Il rosso è denso, poco penetrabile dalla luce. Sembra quasi che non voglia farsi scoprire giocando a nascondino. Ma l'olfatto è pronto a sondare, curioso. "In effetti è profondo, le prime note che esalano son di prugna, di cannella, poi escono note di cedro, di foglia di ribes nero, di nocciola e un tocco fumé in lontananza. Va oltre me questo vino". "Eh, lo so, senza di me -mormora la bocca -, non puoi andare oltre! Ecco una bella polpa scura, sapida e ben tessuta. La trama fluisce scorrevole pur non mancando di impunture materiche, dei capitoli più intensi, ma alla fine si chiude con un sorso di piacevole lettura".

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Mozzarelle in carrozza, ciceri e tria (ceci con le tagliatelle) e bocconcini di pollo con taccole e piselli e magari legumi misti alle cime di rapa... che ve ne pare, non vi viene l'acquolina in bocca? E poi, godetevi il sound di Up Where We Belong di Joe Cocker e Jennifer Warnes. Fatevi catturare dalla sfida del grande sommelier in Di viole e liquirizia di Nico Orenco, oppure dal film intimista Mangiare bere uomo donna di Ang Lee.*

## OLTREMÉ ROSATO IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Rosato · IGT Salento

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,35 · acidità totale 5,60 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico-Giancòla, Brindisi

**ALTITUDINE** a livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Sabbioso, argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004, 2019

**RESA PER ETTARO** 80 quintali

**VENDEMMIA** A mano, la terza decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Non svolta

**AFFINAMENTO** 4 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

**PRIMA ANNATA** 2021

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciauto

Lo sguardo viene rapito da quel colore corallo dai riflessi brillanti. Ed è già buon umore, il mondo si colora di rosa e il pensiero è positivo. "Rosa, rosa e ancora rosa" – pensa l'olfatto – "di quelle carnosè e sbocciate, in un roseto dalle mille e una notte. Arrivano anche i fruttini rossi, qualche fragolina qua e là". La bocca tocca il bicchiere, fa scendere il liquido profumato e lo apostrofa: "Ehi tu, sai che sei piacevole e ben equilibrato? Nessuna onda d'urto in questo mare rosa. Le mie papille sono accarezzate, non devono fare surf fra alti e bassi!".

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

Potreste iniziare ad abbinarlo con una tartare di salmone e avocado, oppure a una millefoglie estiva di mozzarella, pomodoro, melanzane e zucchine, o a dei crostini con mozzarella e speck o a dei crostoni con polpo scottato e cavolo nero.

Fra i primi potrebbe essere stuzzicante il matrimonio con dei vermicelli alle acciughe affumicate, oppure con delle linguine al sugo di granchi, o ancora delle lasagne ricotta e spinaci.

In tema di secondi, ecco alcune alternative: totani e patate al sugo, pesce spada al forno con verdure, triglie al cartoccio. Fatevi tentare dalla lettura di *L'eros gastronomico*.

Elogio dell'identitaria cucina tradizionale contro l'anonima cucina creativa a cura di Gianni Moriani, *Editori Laterza*.

Bevete alla salute di Bacco Perbacco, con l'omonimo brano di Zucchero nell'aria. Godetevi la storia di uno chef che vorrebbe arrivare alla terza stella Michelin con *Il Sapore* del successo di John Wells.

## LAMIRO

### IGT VALLE D'ITRIA



**TIPOLOGIA** Bianco · Valle d'Itria IGT

**VITIGNO** Verdeca

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,50 · acidità totale 6,20 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Padula di Geremia, Valle d'Itria

**ALTITUDINE** 313–326 metri s.l.m

**TIPO DI TERRENO** Calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**PIANTE PER ETTARO** 5.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2008

**RESA PER ETTARO** 80 quintali

**VENDEMMIA** Ultima decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Non svolta

**AFFINAMENTO** 5 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

**ANNATE PRODOTTE** 2021, 2022

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, a tulipano

Un delicato giallo luminoso fa capolino alla vista. Il naso, attratto dal colore tenue, si tuffa contento alla ricerca dei profumi. Frutta esotica, pesca, pera, un tocco di erbe aromatiche.

Il gusto si intrattiene con sapidità e freschezza, in una piacevole e disimpegnata beva, immaginandosi con intermittenza o a bordo piscina fra i riflessi azzurri o al tramonto infuocato in spiaggia, con il sottofondo della risacca. “Non che sia un vino estivo – pensa – lo assaporerei volentieri tutto l’anno. Ma quella leggera salinità che si sente, mi richiama l’influsso marino”.

#### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Provate lo con degli spiedini di salmone con arancia, finocchietto e pistacchi, oppure con un’insalata di puntarelle o dei panzerotti di melanzane. Fra i primi piatti scegliete fra dei rigatoni con salsa di pomodoro e pescatrice, un risotto ai frutti di mare o delle linguine al pesto di pistacchio e burrata. Alcune idee per i secondi? Dentice al forno con olive o un’orata all’acqua pazza, o ancora seppie ripiene al forno. Mentre attendete che il cibo sia pronto, potrete iniziare a sorseggiare il vino leggendo Cucina d’amore e libertà di Francesco Cavallo, edizioni Mandragora. Mettete in sottofondo White wine di Lil Peep e Lil Tracy.*

*Il vostro calice (il vino è dedicato a Virgilio, il nome è di uno dei suoi personaggi dell’Eneide) vi guiderà a tutto pasto, finanche alla visione di In cucina niente regole di James Hacking.*

## LAMO DOC OSTUNI



**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Ostuni Ottavianello

**VITIGNO** Ottavianello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,30 · acidità totale 5,80 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Vigneto di Ostuni

**ALTITUDINE** 207 metri sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Argilloso con presenza di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 5.000

**ANNO DI IMPIANTO** 1994

**RESA PER ETTARO** 80 quintali

**VENDEMMIA** Ultima decade di settembre

**FERMENTAZIONE** Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

**MACERAZIONE** 7 giorni, a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta interamente

**AFFINAMENTO** 5-6 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

**ANNATE** 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, a tulipano

Rubino vivo, brillante. Il sole s'impiglia dentro il calice rendendolo ancor più luminoso.

Un letto di rose, fra bastoncini di liquerizia, qualche mora, dei fiori della noce moscata e rosse ciliegie sparse qua e là. Vien voglia di tuffarcisi dentro. Virgilio che esalò l'anima a Brindisi, a cui viene dedicato questo vino con il nome di un suo personaggio, qui non ci porta né al purgatorio né all'inferno. Ci guida nei percorsi del gusto, verso il centro del nucleo liquido: lampi di fresca acidità, uno squarcio su una tela di trame fine, che insiste nell'accompagnarci nel ricordo per la sua immediata piacevolezza, senza troppi se e ma.

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Provate questo ottavianello con hummus di ceci da accompagnare ai taralli, poi magari proseguite con dei cavatelli (gnocchetto barese) con olive e rucola, e finite con petti di faraona al succo di melograno. Dilettatevi con la lettura di La cucina del buon gusto di Simonetta Agnello Hornby oppure godetevi la visione di Lunchbox di Ritesh Batra. Come sottofondo potreste scegliere le note di Le semplici cose di Vincio Capossela.*