



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 panciuto

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 Orengo, 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 panciuto

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 carnose 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 Zuccherò 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

*Provatelo 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, potreste 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 tuffarsi 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 Vinicio Capossela.