

CRU

JADDICO DOC BRINDISI RISERVA



TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi Riserva
VITIGNO Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,60 · acidità totale 6,50 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 4.000
ANNO DI IMPIANTO 1992
RESA PER ETTARO 60 quintali
VENDEMMIA A mano, alla fine di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE 18 giorni, a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO 14 mesi in acciaio, 8-9 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; almeno 3 mesi in bottiglia
ANNATE PRODOTTE 2011, 2012, 2013, 2015
PRODUZIONE ANNUALE 20.000 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

COLORE Granato intenso e luminoso.

OLFATTO Naso di notevole impatto e complessità, nitido ed accattivante, con note fragranti ed integre che ricordano la ciliegia sotto spirito, la prugna, il cioccolato ed il pepe nero, ben intrecciati con aromi di cuoio, tabacco e chiodi di garofano.

PALATO Succoso e vibrante, riesce ad esprimersi a livelli elevati conservando una impeccabile piacevolezza di beva, armonizzando al massimo acidità, morbidezza e componente tannica.

CARATTERISTICHE Vino ricco e profondo, di carattere ed intensità superiori, espressione eccellente di una mediterraneità calda e seducente, non priva di eleganza e di ragguardevole personalità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Consigliato con primi e secondi a base di selvaggina, tartufo nero e funghi porcini. Fra i formaggi da preferire quelli saporiti, soprattutto stagionati.