

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 (cecì 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'anomima 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.