



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.