

GLI INNOVATIVI

OLTREMÉ

IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

DATI ANALITICI pH 3,65 · acidità totale 6,00 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 6.000

ANNO DI IMPIANTO 2004

RESA PER ETTARO 70 quintali

VENDEMMIA A mano, i primi giorni di Ottobre

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

MACERAZIONE 10 giorni a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 10 mesi in acciaio, minimo 2 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017

PRODUZIONE ANNATA 40.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

OLFATTO Fragranti e fresche note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano ciliegia, melagrana, lamponi e sentori che ricordano la prugna matura. Sentori speziati completano il bouquet con note di cannella e pepe bianco.

PALATO Sapido, minerale, rotondo con tannini piacevoli e morbidi che lo rendono particolarmente piacevole nella beva.

CARATTERISTICHE Vino armonico ed avvolgente, dalla trama elegante. Incanta per la sua persistenza e per l'ampia versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Predilige piatti saporiti come le melanzane e i peperoni ripieni, le orecchiette al pomodoro, il risotto con i funghi porcini. Molto piacevole la combinazione con salumi, formaggi non troppo stagionati, arrostiti di carne.