



## OLTREMÉ ROSATO IGT SALENTO

**TIPOLOGIA** Rosato · IGT Salento  
**VITIGNO** Susumaniello  
**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% vol.  
**DATI ANALITICI** pH 3,30 · acidità totale 5,70 g/l  
**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico, 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** 80 quintali  
**VENDEMMIA** A mano, la prima decade di settembre  
**FERMENTAZIONE** Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio  
**AFFINAMENTO** 4 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia  
**ANNATE PRODOTTE** 2021  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C  
**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciuto

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Oltremé rosato è un vino dalla grande versatilità negli abbinamenti gastronomici. Si esprime con carattere abbinato alle tartare di manzo e di tonno, e trova grande sinergia con la triglia al cartoccio e con la tempura di verdure.

L'organolettica di questo vino lo rende perfetto in un "abbinamento in rosa" con un risotto al salmone e lime o con un polpo marinato.