



SUMARÉ 30 MESI VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

TIPOLOGIA Vino Spumante rosato Brut · Metodo classico
VITIGNO Susumaniello
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,05 · acidità totale 6,50 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi
ALTITUDINE Sul livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 6.000
ANNO DI IMPIANTO 2004
RESA PER ETTARO 70 quintali
VENDEMMIA A mano, in cassetta nei primi giorni di settembre
FERMENTAZIONE PRIMARIA Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio
SPUMANTIZZAZIONE In bottiglia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Almeno 30 mesi
ANNATE 2012, 2014, 2015, 2017, 2019
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
CALICE CONSIGLIATO Flûte

Bollicine sottili, eleganti, ipnotiche nella loro scia lunghissima. Rosa salmone luminoso, brillante: un po' di sole è rimasto intrappolato dentro.
L'olfatto si attiva, curioso e un po' preso in contropiede. Rapito, decritto zenzero, una nota salmastra, nocciola e ancora, ancora, ma la bocca preme per dar spazio al gusto, un po' stanca di tutto il tempo che il naso si è preso. Finalmente è il suo turno: "Dissetante, fluido, vivace, un corpo teso", afferma. "Un compagno di viaggio non invadente, poco chiacchierone, di quelli con cui vai d'accordo facilmente. Di quelli che sanno quello che vogliono senza fare tante manfrine, ma che alla fine poi si aprono e ti raccontano quello che non volevano dirti all'inizio", pensa la bocca tutta contenta di quel sapore pieno ma teso, così vivace e prestante ora che l'intimità si è fatta più vicina e goduriosa. Da richiederne ancora, ancora.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Da gustare con salmone affumicato, insalata di baccalà e filetti di alici. Come primo piatto con dei ravioli di pesce o, in alternativa, una zuppa di pesce.

Triglie di scoglio o ombrina come secondo.

*Finché sorseggiate la bollicina, potete anche leggere qualche pagina di *Da leccarsi i baffi - memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*, di Mario Soldati, oppure decidere di guardare un film, *La maga delle spezie* del regista Paul Myranda Berges o semplicemente in sottofondo ascoltare *Nuvole bianche* di Ludovico Einaudi.*