



SUMARÉ 42 MESI IGT SALENTO

TIPOLOGIA Vino spumante rosè brut nature · IGT Salento

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 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, 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 42 mesi

ANNATE 2012, 2013, 2014, 2015

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

CALICE CONSIGLIATO Flûte

COLORE Rosa salmone con perlage molto fine e persistente.

OLFATTO Sentori floreali e fruttati, a cui si aggiungono eleganti note speziate e fragranti.

PALATO Intenso e fresco, dalla spiccata acidità. Si fa ricordare per la sua persistenza elevata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con una bottiglia che è puro Salento, vi solletichiamo il palato con una delle più gustose tradizioni del tacco d'Italia: le frise, i grandi taralli di grano duro cotti al forno, tagliati a metà in senso orizzontale e fatti biscottare nuovamente in forno.

È possibile condire questo piatto in davvero tanti modi, ognuno pronto a stuzzicare i gusti più semplici o golosi.

Noi ve ne proponiamo tre: con stracciatella, pomodorini e basilico; con tonno, pomodorini e rucola, e infine con paté di cipolla, l'immancabile pomodorino ciliegino, capperi e olive.