

SUMARÉ 60 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 60 mesi
ANNATE 2012, 2013, 2014
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
CALICE CONSIGLIATO Flûte

COLORE Rosa salmone intenso con perlage molto fine e persistente.

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

PALATO Molto intenso e persistente, dalla spiccata acidità.

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'immane pomodorino ciliegino, capperi e olive.