



## SUMARÉ 60 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** A livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Sabbioso, argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004, 2016

**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, 2015, 2017

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7-8 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte

---

Spuma fine e bollicine abbondanti e delicate, di bella persistenza. Rosa melagrana carico, particolare, ramato, quasi al confine con il rosso. Ah, l'incertezza, del confine, cosa celerà mai? Pronti a metterci il naso e partire per il viaggio.

Il naso corre corre, vuol pontificare: sentori di china, sbuffi di zenzero, note pepate, un richiamo di alga marina. Il gusto occhieggia al colore, così particolare, e si concentra: elegante, flessuoso, ingaggia una danza tra papille e bollicine, tra un pas à deux e il casqué, un affondo e poi voilà, pronti a ricominciare con grazia una danza armoniosa.

---

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Provatele con un fritto di pesce o di verdure (fiori di zucchine). O dei carpacci di pesce crudo. Assaggiatelo con le friselle, pomodoro olio e origano per un abbinamento tipico pugliese. Che ne dite di proseguire con delle linguine ai ricci di mare o con il sugo di granchi? Calamari imbottiti o dentice al forno con le olive per secondo.*

*Fra le mura domestiche, mentre brindate, potete godervi anche qualche pagina di La passione del gusto di Rosalia Cavalieri, o magari decidete per un film, per esempio Soul Kitchen di Fatih Akin. Le note musicali di accompagnamento potrebbero essere La cura di Franco Battiato.*