

CRU

TORRE TESTA IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,70 · acidità totale 5,60 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello-cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500

ANNO DI IMPIANTO Anni '30 e primi anni 2000

RESA PER ETTARO 50 quintali

VENDEMMIA A mano, in cassetta nei primi giorni di ottobre con successivo appassimento controllato per 2-3 settimane

FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 16 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, minimo 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, 12 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016

PRODUZIONE ANNUALE 12.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

COLORE Rosso cupo molto intenso, con lampi violacei sull'unghia.

OLFATTO Si avvertono distintamente note eleganti, eteree e complesse di ciliegia nera e prugna sotto spirito, ribes e mora in confettura, che si alternano a deliziosi sentori di cioccolato, ginepro, noce moscata, liquirizia, cannella e inchiostro.

PALATO Di grande classe ed armonia, intenso, di persistenza interminabile, risultante straordinaria di un frutto potente e fragrante, spinta acida poderosa e tannini di una finezza senza pari, già nobilissimi e ben delineati.

CARATTERISTICHE L'atto d'amore verso la terra di Puglia porta in dono una autentica perla, un vino raro e prezioso, una vera pietra miliare dell'enologia italiana, austero e gentile, aristocratico e generoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Necessita di primi e secondi di grande struttura, quali le pappardelle al sugo di carne, la carne alla brace e al forno, la selvaggina in umido. Intrigante l'incontro con il Canestrato Pugliese DOP ben stagionato.