

TORRE TESTA 2019 DOC BRINDISI



TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,48 · acidità totale 7,60 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello-cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500

ANNO DI IMPIANTO 2004

RESA PER ETTARO 50 quintali

VENDEMMIA A mano nella terza decade di settembre da uve diradate e leggermente appassite in pianta.

FERMENTAZIONE In serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 10 -12 giorni, a temperatura compresa tra 24-26 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO Prima in serbatoi d'acciaio, successivamente in barrique di rovere francese, e quindi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017, 2019

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

L'occhio è subito catturato dalla densità del liquido, un bel rosso cupo, quasi impenetrabile. Chissà cosa nasconderà nel suo magico pelago vinoso? Le narici non si trattengono, fiutano a distanza frutta rossa matura, spezie dolci, carruba, garriga, ma mentre continuano a tuffarsi nella complessità dei profumi, vengono interrotte dall'udito, che vuole dire la sua: "Ma non senti questo coro polifonico di note melodiose che sale dal bicchiere? Estasiante...".

Il gusto, che finora ha taciuto, si gode compiaciuto un sorso che è una carezza, che lo avvolge nel suo lieve sussurro benefico all'inizio, per poi ampliarsi portandolo più in profondità, dove la voce diventa più distinta, materica, ma sempre fine e aggraziata, con un plus di freschezza. Non manca di potenza e incisività, eppure l'equilibrio è funambolico e spinge al sorso successivo, mentre il sole, il mare e il calore del Sud emergono in tutta la loro evocativa bellezza.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Le papille, invogliate dal passaggio vinoso, cercano cibo: ecco quindi alcune proposte. Come aperitivo paté di cinghiale in crosta, oppure dei crostini con lardo, pecorino, rosmarino e miele. Si potrebbe proseguire con delle pappardelle al ragù di lepre, o dei tubetti patate e provola; e ancora con puntine di maiale affumicate. Un bell'assortimento di formaggi et voilà, susumaniello a fiumi.

E mentre canticchiate la canzone in sottofondo Red Red Wine degli UB40, godetevi la lettura di De Gustibus. Alla ricerca dell'esperienza gastronomica di Robert Appelbaum. Sugeriamo di finire l'ultimo bicchiere sorridendo con la commedia divertente, Chef - Riderete di gusto di Daniel Cohen.