

TORRE TESTA ROSATO IGT SALENTO



TIPOLOGIA Rosato · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 11,50% vol.

DATI ANALITICI ph 3,23 · acidità tot. 6,10 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello pugliese

PIANTE PER ETTARO 5.000

ANNO DI IMPIANTO 2017

RESA PER ETTARO 70-80 quintali

VENDEMMIA A mano, la seconda decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 16-18 °C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO Almeno 5 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

PRIMA ANNATA 2014 da vigneto a cordone speronato;

dal 2017 da alberello pugliese

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

CALICE Consigliato di medie dimensioni

Rosa melagrana, luminoso e brillante: pare beneaugurante, con il simbolismo che evoca il frutto, prosperità, fortuna, una via alla terra promessa.

Il profilo olfattivo è netto, preciso, puntuale. “Oh, la rosa dai bei petali carnosì”, commenta il naso già sprofondato nel calice, “una nuance di rosmarino e un rosario di piccoli frutti rossi a corollario”.

“La musica qui è più profonda”, ribatte la bocca, “è armoniosa, pur toccando corde fitte. Polpa, struttura e un finale tonico, fresco, con una vibrante scia agrumata”.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Imbandiamo la tavola per goderci lo spettacolo dei sensi: tortino di cous cous alle verdure dell'orto, spaghetti con ricci di mare e burrata, calamari al sugo. Prima di iniziare, un brindisi alla “testa di torre” (sarebbe meglio dire testa di ponte, ma giochiamo un po' con le parole) dei Rubino, quel susumaniello da loro caparbiamente valorizzato. Per accompagnarlo, qualche pagina di Rossini, la musica del cibo di Ketty Magni. Mentre assaggiate il tortino di cous cous, immergetevi nell'esotismo filmico di Cous Cous di Abdellatif Kechiche. E per questo vino rosa, ascoltiamo La genesi del tuo colore di Irama.