



JADDICO DOC BRINDISI RISERVA

CLASSIFICATION Red · DOC Brindisi Riserva

GRAPE VARIETY Negroamaro 80%, Susumaniello 20%

ALCOHOL LEVEL 14,5% vol.

ANALYSIS pH 3,60 · total acidity 6,50 g/l

VINEYARDS LOCATION Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDE OF VINEYARDS Sea level

SOIL CHARACTERISTICS Sandy

TRAINING SYSTEM Spurred cordon

VINES PER HECTARE 4.000

YEAR PER IMPIANT 1992

YIELDS PER HECTARE 6 tons

HARVEST Manual, end of September

FERMENTATION Between 22-24°C in steel tanks

MACERATION 18 days at controlled temperature

MALOLACTIC FERMENTATION Totally carried out

AGEING 14 months in steel tanks,

8-9 months in French oak barriques;

minimum 3 months in the bottle

VINTAGES

Doc Brindisi Rosso 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010

Doc Riserva Brindisi 2011, 2012, 2013, 2015, 2016

SERVING TEMPERATURE 16-18 °C

GLASS Ballon for important red wines

“Impenetrable ruby red and stop”, concludes the Eyes. Nose, your turn! “I smell the full autumn mood with flashes of sunlight, when the forest releases aromas of dry leaves, late blooming flowers and aromatic herbs. It has hints of leather and tobacco that are reminiscent of the far west, without the horses however, those sweat and smell. And then we glide into a field of tea plants, reminding me of the balsamic breeze we began with”.

The Palate? Intense and full bodied, structured, well defined tannin, with a long and rapid finish. Allowing further sips to fully satisfy itself.

BANQUETING COMPANIONS

Take yourselves off on a gastronomic journey with an omelette with green beans, zucchini flowers and prosciutto, while the more gluttonous might be tempted by crostini with lard, pecorino cheese and honey. Arriving at the chestnut pasta tortelloni filled with cabbage and lentils or penne with mediterranean sauce with lupin beans. A tasty crispy duck thigh with a puree could complete the menu. For a quick bite you could opt for a Salentine puccia with olives, capers provolone cheese, cherry tomatoes, anchovies and capocollo from Martina Franca. For the music try La voce del silenzio (the voice of silence) by Diodato and Manuel Agnelli. If you are budding gastronomic critics, don't miss out on reading the amusing Garlic and sapphires by Ruth Reichl. And then a film to laugh along with while drinking and eating: Haute Cuisine by Christian Vincent.



JADDICO DOC BRINDISI RISERVA

TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi Riserva
VITIGNO Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.
DATI ANALITICI pH 3,52 · acidità totale 6,00 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 4.000
ANNO DI IMPIANTO 1992
RESA PER ETTARO 60 quintali
VENDEMMIA A mano, alla fine di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE 18 giorni, a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO 14 mesi in acciaio, 8-9 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; almeno 3 mesi in bottiglia
ANNATE PRODOTTE
Doc Brindisi Rosso 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010
Doc Riserva Brindisi 2011, 2012, 2013, 2015, 2016
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

“Rubino fitto fitto. E stop.” – conclude la vista. Naso, tocca a te!
“Sentol’umore di certi sprazzi di sole nell’autunno avanzato, quando il bosco respira odori di foglie secche, di fiori tardivi, di erbe aromatiche. Non mancano accenni di cuoio e di tabacco che mi conducono verso il far west. Niente cavalli però, quelli sudano e puzzano. E poi piano su un campo da tè, ricordandomi delle brezze balsamiche ispirate all’inizio”. La bocca? Intensa e voluminosa, strutturata, precisa nel tratto tannico, lunga e sapida in chiusura. E si concede ulteriori assaggi, per appagarsi meglio.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Partite per il viaggio nell'enogastrosfera con una frittatina di fagiolini, fiori di zucca e prosciutto crudo, magari i più golosi possono farsi tentare dai crostini con lardo, pecorino e miele. Approdate a dei tortelloni di farina di castagne ripieni di verza e lenticchie o delle penne con salsa mediterranea ai lupini. Una gustosa coscia d'anatra croccante con purea potrebbe chiudere il menu. Per uno spuntino veloce potete sempre optare per una puccia salentina con olive, capperi, provolone, pomodorini, acciughe e capocollo di Martina Franca. Per la musica, provate con La voce del silenzio di Diodato e Manuel Agnelli. Se siete dei critici gastronomici in erba non perdetevi la divertente lettura di Aglio e zaffiri di Ruth Reichl. E poi, un film per bere e mangiare facendosi una risata: La cuoca del presidente di Christian Vincent.