



## OLTREMÉ DOC BRINDISI

**CLASSIFICATION** Red · DOC Brindisi

**GRAPE VARIETY** Susumaniello

**ALCOHOL LEVEL** 13% vol.

**ANALYSIS** pH 3,65 · total acidity 6,00 g/l

**VINEYARDS LOCATION** Jaddico, Brindisi

**ALTITUDE OF VINEYARDS** At sea level

**SOIL CHARACTERISTICS** Sandy

**TRAINING SYSTEM** Spurred cordon

**VINES PER HECTARE** 6.000

**YEAR PER IMPIANT** 2004

**YIELDS PER HECTARE** 7 tons

**HARVEST** Manual, during the first days of October

**PRIMARY FERMENTATION** Between 22-24°C

in steel tanks

**MACERATION** 10 days at controlled temperature

**MALOLACTIC FERMENTATION** Completely carried out

**AGEING** 10 months in steel tanks; minimum 2 months in bottle

**VINTAGES** 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

**SERVING TEMPERATURE** 15-18 °C

**GLASS** Medium size goblet

---

The red is dense, little light penetrates it. It almost seems like it doesn't want to be discovered, playing a game of hide and seek. But the Nose is ready to investigate, curious. "It is actually very deep, the first notes that you take in are plums, cinnamon, and then aromas of cedar, blackcurrant leaves, hazelnut and a distant smokiness. It is beyond me this wine". "Ah, I know, without me you can't reach it!", muttered the Palate. "Here's a lovely dark body, sapid and textured, the plot flows seamlessly while still maintaining it's secure binding, intertwining with more intense chapters and finishing with an enjoyable ending".

---

### BANQUETING COMPANIONS

*Mozzerella in carrozza, ciceri and tria (chickpeas with tagliatelle) and chicken pieces with green beans, peas and maybe some legumes mixed together with turnip greens...what do you think, is your mouth watering yet? And then enjoy the sound of Up Where We Belong by Joe Cocker and Jennifer Warnes. Get caught up in the challenge of the great sommelier in Of Violets and Liquorice by Nico Orengo, or by Ang Lee's intimate film Eat Drink Man Woman.*



## OLTREMÉ DOC BRINDISI

**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Brindisi

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,80 · acidità totale 6,60 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico, Brindisi

**ALTITUDINE** A livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004

**RESA PER ETTARO** 70 quintali

**VENDEMMIA** A mano, i primi giorni di Ottobre

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

**MACERAZIONE** 10 giorni a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Svolta interamente

**AFFINAMENTO** 10 mesi in acciaio, minimo 2 mesi in bottiglia

**PRIMA ANNATA** dal 2011 come IGT Salento

/ dal 2018 come DOC Brindisi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 15-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciuto

---

Il rosso è denso, poco penetrabile dalla luce. Sembra quasi che non voglia farsi scoprire giocando a nascondino.

Ma l'olfatto è pronto a sondare, curioso. "In effetti è profondo, le prime note che esalano son di prugna, di cannella, poi escono note di cedro, di foglia di ribes nero, di nocciola e un tocco fumé in lontananza. Va oltre me questo vino". "Eh, lo so, senza di me -mormora la bocca -, non puoi andare oltre! Ecco una bella polpa scura, sapida e ben tessuta. La trama fluisce scorrevole pur non mancando di impunture materiche, dei capitoli più intensi, ma alla fine si chiude con un sorso di piacevole lettura".

---

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Mozzarelle in carrozza, ciceri e tria (ceci con le tagliatelle) e bocconcini di pollo con taccole e piselli e magari legumi misti alle cime di rapa... che ve ne pare, non vi viene l'acquolina in bocca? E poi, godetevi il sound di Up Where We Belong di Joe Cocker e Jennifer Warnes. Fatevi catturare dalla sfida del grande sommelier in Di viole e liquirizia di Nico Orengo, oppure dal film intimista Mangiare bere uomo donna di Ang Lee.*