



## SUMARÉ 30 MESI IGT SALENTO

**CLASSIFICATION** Sparkling rosè brut - IGT Salento  
**GRAPE VARIETY** Susumaniello  
**ALCOHOL LEVEL** 11,5% vol.  
**ANALYSIS** pH 3,05 · 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** 6.000  
**YEAR PER IMPIANT** 2004  
**YIELDS PER HECTARE** 7 tons  
**HARVEST** Manual, early September  
**PRIMARY FERMENTATION** Between 16-18°C  
in steel tanks  
**SPARKLING PROCESS** In the bottle  
**AGEING** At least 30 months  
**SERVING TEMPERATURE** 7-8 °C  
**GLASS** Flûte

---

Fine bubbles, elegant, with their very long hypnotic stream. Bright and brilliant pink salmon: a little sunshine has been trapped inside.

The Nose is woken, curious and caught a little by surprise. Enchanted, a touch of ginger, a salty note, hazelnut and so it goes on and on, but the Palate is pressing for some space to taste, a little tired of all the time taken up by the Nose. Finally his turn comes: "Thirst-quenching, fluid, lively, a taut body", it declares. "A reserved travel companion, not chatty, the type that it's easy to get along with. It knows what it wants without any of the small talk, but in the end will open up and tell you more than they had intended", thinks the Palate, happy with the full but tight flavour, so lively and attractive now that the intimacy was nearer and more pleasurable. Leaving you wanting more and more.

---

### BANQUETING COMPANIONS

*Enjoy with smoked salmon, salted cod salad and anchovy fillets. With first courses like fish ravioli, or a fish soup. Red mullet or croaker as a second course.*

*While sipping on the sparkling wine, you can read a few pages of *Da leccarsi i baffi- memorabili viaggi in italia alla scoperta del cibo e del vino genuino (Licking your lips: memorable journeys of discovery of genuine food and wine)* by Mario Soldati, or decide to watch a film, *The Mistress of Spices* directed by Paul Mayeda Berges or simply listen to *Nuvole bianche (White clouds)* by Ludovico Einaudi in the background.*

## METODO CLASSICO

# SUMARÉ 30 MESI IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Vino Spumante Rosé Brut · IGT Salento

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 11,5% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,05 · acidità totale 6,50 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico, Brindisi

**ALTITUDINE** Sul 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, in cassetta nei primi giorni di settembre

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

**SPUMANTIZZAZIONE** In bottiglia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI** Almeno 30 mesi

**ANNATE** 2012, 2014, 2015, 2017

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 7-8 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Flûte

---

Bollicine sottili, eleganti, ipnotiche nella loro scia lunghissima. Rosa salmone luminoso, brillante: un po' di sole è rimasto intrappolato dentro.

L'olfatto si attiva, curioso e un po' preso in contropiede. Rapito, decritto zenzero, una nota salmastra, nocciola e ancora, ancora, ma la bocca preme per dar spazio al gusto, un po' stanca di tutto il tempo che il naso si è preso. Finalmente è il suo turno: "Dissetante, fluido, vivace, un corpo teso", afferma. "Un compagno di viaggio non invadente, poco chiacchierone, di quelli con cui vai d'accordo facilmente. Di quelli che sanno quello che vogliono senza fare tante manfrine, ma che alla fine poi si aprono e ti raccontano quello che non volevano dirti all'inizio", pensa la bocca tutta contenta di quel sapore pieno ma teso, così vivace e prestante ora che l'intimità si è fatta più vicina e goduriosa. Da richiederne ancora, ancora.

---

## GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Da gustare con salmone affumicato, insalata di baccalà e filetti di alici. Come primo piatto con dei ravioli di pesce o, in alternativa, una zuppa di pesce. Triglie di scoglio o ombrina come secondo.*

*Finché sorseggiate la bollicina, potete anche leggere qualche pagina di *Da leccarsi i baffi - memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*, di Mario Soldati, oppure decidere di guardare un film, *La maga delle spezie* del regista Paul Myeda Berges o semplicemente in sottofondo ascoltare *Nuvole bianche* di Ludovico Einaudi.*