

TORRE TESTA DOC BRINDISI



CLASSIFICATION Red · DOC Brindisi
GRAPE VARIETY Susumaniello
ALCOHOL LEVEL 15,5% vol.
ANALYSIS pH 3,70 · total acidity 5,60 g/l
VINEYARDS LOCATION Jaddico-Giancòla, Brindisi
ALTITUDE OF VINEYARDS Sea level
SOIL CHARACTERISTICS Sandy
TRAINING SYSTEM Head training and spurred cordon
VINES PER HECTARE 5.500
YEAR PER IMPIANT In the 30s and 2000
YIELDS PER HECTARE 5 tons
HARVEST Manual, first decade of October,
with subsequent drying for 2-3 weeks.
FERMENTATION Between 22-24°C in steel tanks
MACERATION 16 days at controlled temperature
MALOLACTIC FERMENTATION Totally carried out
AGEING 5-6 months in steel tanks; minimum 12 months in French
oak barrique; 12 months in the bottle
VINTAGES 2000, 2001, 2002, 2003, 2004,
2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017
SERVING TEMPERATURE 16-18 °C
GLASS Balloon for important red wines

Deep red, at times with blue hues, almost drawing from the ultramarine blue label with red text. Here there's some interference from the Ear, who hears the waves crashing against Torre Testa, a small peninsula home to this strategically positioned tower on the Brindisi coast. But the Nose takes back control immediately. He also daydreams: visions of the heat of the fireplace, the smoking log, a stroll in the forest with the smell of damp forest leaves, and then the sea, on a summer's evening: a romantic night, perfumes of bay leaves and myrtle, with an echo of spices. The Palate feels the concentration of the compact liquid and a strong elegance with a dynamic and penetrating rhythm. Embracing the intensity, volume and subtle power while the curtain closes on this singular and captivating character. Torre Testa is a susumaniello that towers above the rest.

BANQUETING COMPANIONS

*Ready? Away with the fava bean crocchette with a yogurt dip, cavatelli with olives and rocket and then, roasted rabbit with potatoes. Pop open and try the food pairings, maybe while listening to *Un milione cose da dirti* (A million things to say to you) by Ermal Meta. Flip through a few chapters of *Misticanze - parole del gusto, linguaggi del cibo* (Mystifying - words of taste, the language of food) by Gian Luigi Beccaria. Find some time to enjoy the comedy: *In vino veritas* by Sean Cisterna.*



TORRE TESTA DOC BRINDISI

TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,70 · acidità totale 5,60 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello-cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500

ANNO DI IMPIANTO Anni '30 e primi anni 2000

RESA PER ETTARO 50 quintali

VENDEMMIA A mano, in cassetta nei primi giorni di ottobre con successivo appassimento controllato per 2-3 settimane

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

MACERAZIONE 16 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, minimo 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, 12 mesi in bottiglia

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

Rosso cupo, a tratti con sfumature blu, quasi a richiamare l'etichetta blu oltremare con rosse scritte. Qui c'è un'interferenza dell'udito, che sente il frangersi delle onde nei pressi di Torre Testa, nella piccola penisola che ospita questa torre dalla posizione strategica lungo le coste brindisine. Ma l'olfatto riprende subito il comando. Anche lui però ha delle visioni: il calore di un camino, l'incenso di un bastoncino, una camminata fra i boschi con il profumo delle foglie un po' bagnate, poi ecco il mare, in una sera d'estate: notte romantica, odore di alloro, di mirto, con un riverbero di spezie. Il palato sente muoversi un concentrato di materia soda e di eleganza rigorosa con ritmo dinamico e pervasivo. Coglie intensità, volume e slanciata potenza mentre il sipario chiude su un'opera dalla personalità coinvolgente e singolare. Torre Testa è un susumaniello che resta in testa!

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Pronti? Via con delle crocchette di fave con salsa allo yogurt, dei cavatelli (gnocchetto barese) con olive e rucola e poi, coniglio al tegame con patate. Stappate e provate gli abbinamenti, magari ascoltando Un milione di cose da dirti di Ermal Meta. Sbocconcellate anche qualche capitolo di Misticanze - parole del gusto, linguaggi del cibo di Gian Luigi Beccaria. Dedicatevi anche il tempo per una commedia divertente: In vino veritas di Sean Cisterna.