



OLTREMÉ ROSATO IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosato · IGT Salento
VITIGNO Susumaniello
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,30 · acidità totale 5,70 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi
ALTITUDINE a livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 6.000
ANNO DI IMPIANTO 2004, 2019
RESA PER ETTARO 80 quintali
VENDEMMIA A mano, la terza decade di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio
AFFINAMENTO 4 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia
PRIMA ANNATA 2021
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

Lo sguardo viene rapito da quel colore corallo dai riflessi brillanti. Ed è già buon umore, il mondo si colora di rosa e il pensiero è positivo. “Rosa, rosa e ancora rosa” – pensa l’olfatto – “di quelle carnose e sbocciate, in un roseto dalle mille e una notte. Arrivano anche i fruttini rossi, qualche fragolina qua e là”. La bocca tocca il bicchiere, fa scendere il liquido profumato e lo apostrofa: “Ehi tu, sai che sei piacevole e ben equilibrato? Nessuna onda d’urto in questo mare rosa. Le mie papille sono accarezzate, non devono fare surf fra alti e bassi!”

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Potreste iniziare ad abbinarlo con una tartare di salmone e avocado, oppure a una millefoglie estiva di mozzarella, pomodoro, melanzane e zucchini, o a dei crostini con mozzarella e speck o a dei crostoni con polpo scottato e cavolo nero.

Fra i primi potrebbe essere stuzzicante il matrimonio con dei vermicelli alle acciughe affumicate, oppure con delle linguine al sugo di granchi, o ancora delle lasagne ricotta e spinaci. In tema di secondi, ecco alcune alternative: totani e patate al sugo, pesce spada al forno con verdure, triglie al cartoccio. Fatevi tentare dalla lettura di L'eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale contro l'anonima cucina creativa a cura di Gianni Moriani, Editori Laterza. Bevete alla salute di Bacco Perbacco, con l'omonimo brano di Zucchero nell'aria. Godetevi la storia di uno chef che vorrebbe arrivare alla terza stella Michelin con Il Sapore del successo di John Wells.