



## OLTREMÉ DOC BRINDISI

**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Brindisi

**VITIGNO** Susumaniello

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

**DATI ANALITICI** pH 3,70 · acidità totale 6,20 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico-Giancòla, 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

---

**COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**OLFATTO** Fragranti e fresche note di frutta a bacca rossa, tra cui spiccano ciliegia, melagrana, lamponi e sentori che ricordano la prugna matura. Sentori speziati completano il bouquet con note di cannella e pepe bianco.

**PALATO** Sapido, minerale, rotondo con tannini piacevoli e morbidi che lo rendono particolarmente piacevole nella beva.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Con l'Oltremé, viene subito in mente una cena raccolti in casa, magari al lume di candela, con piatti saporiti, buoni, che sanno delle parole e delle cose di ogni giorno.

Come un antipasto di melanzane ripiene, straordinario concentrato di piacevolezza che fa brillare gli occhi (e le papille) di tutti gli amanti delle tradizioni culinarie dell'Italia del sud. A seguire, un cavallo di battaglia delle tavole pugliesi, le orecchiette al pomodoro e cacioricotta, semplici, appaganti e genuine. E per finire un arrosto di vitello con patate al forno, che suggeriamo di lasciare rosa all'interno per assaporarne tutto il gusto con un sorso del nostro Susumaniello.