TENUTE RUBINO

AZ. AGRICOLA TENUTE RUBINO
VIA ENRICO FERMI, 50
BRINDISI (BR) ITALIA

T./F. +39 0831.571955
WWW.TENUTERUBINO.IT
INFO@TENUTERUBINO.IT

TORRE TESTA 2019
DOC BRINDISI

TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi
VITIGNO Susumaniello
GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,48 · acidità totale 7,60 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello–cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 5.500
ANNO DI IMPIANTO 2004
RESA PER ETTARO 50 quintali
VENDEMMIA A mano nella terza decade di settembre da uve diradate e leggermente appassite in pianta.
FERMENTAZIONE In serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE 10 -12 giorni, a temperatura compresa tra 24-26 °C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO Prima in serbatoi d'acciaio, successivamente in barrique di rovere francese, e quindi in bottiglia
ANNATE PRODOTTE 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017, 2019
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti

L'occhio è subito catturato dalla densità del liquido, un bel rosso cupo, quasi impenetrabile. Chissà cosa nasconderà nel suo magico pelago vinoso? Le narici non si trattengono, fiutano a distanza frutta rossa matura, spezie dolci, carruba, garriga, ma mentre continuano a tuffarsi nella complessità dei profumi, vengono interrotte dall'udito, che vuole dire la sua: "Ma non senti questo coro polifonico di note melodiose che sale dal bicchiere? Estasiante...".
Il gusto, che finora ha taciuto, si gode compiaciuto un sorso che è una carezza, che lo avvolge nel suo lieve sussurro benefico all'inizio, per poi ampliarsi portandolo più in profondità, dove la voce diventa più distinta, materica, ma sempre fine e aggraziata, con un plus di freschezza. Non manca di potenza e incisività, eppure l'equilibrio è funambolico e spinge al sorso successivo, mentre il sole, il mare e il calore del Sud emergono in tutta la loro evocativa bellezza.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Le papille, invogliate dal passaggio vinoso, cercano cibo: ecco quindi alcune proposte. Come aperitivo paté di cinghiale in crosta, oppure dei crostini con lardo, pecorino, rosmarino e miele. Si potrebbe proseguire con delle pappardelle al ragù di lepre, o dei tubetti patate e provola; e ancora con puntine di maiale affumicate. Un bell'assortimento di formaggi et voilà, susumaniello a fiumi.
E mentre canticchiate la canzone in sottofondo **Red Red Wine** *degli UB40, godetevi la lettura di De Gustibus. Alla ricerca dell'esperienza gastronomica di Robert Appelbaum. Suggeriamo di finire l'ultimo bicchiere sorridendo con la commedia divertente,* **Chef - Riderete di gusto** *di Daniel Cohen.*