



## Der etwas andere Rosato

**BRINDISI – Nach diesem grandiosen Sommer wünschen wir uns alle den perfekten Herbst. Kühlere Nächte auf der einen Seite, Sonnenschein und farbenfrohe Herbststimmung auf der anderen. Und auch der Speiseplan bekommt eine neue Farbigkeit. Ein genialer Begleiter, der zum Herbst passt und gleichzeitig den Sommer verlängert, ist der außergewöhnlich farbintensive Rosato Saturnino der Tenute Rubino aus Apulien.**

Im Anbaugebiet Jaddico-Giancòla nördlich von Brindisi wachsen die Negroamaro-Trauben für den Rosé-Wein der Familie Rubino. Luigi Rubino ist seit Jahren davon überzeugt, dass diese für Apulien typische Rebsorte nicht nur wunderbar kräftige Rotweine bringt, sondern auch diesen lebendigen und ausgewogenen Rosé-Wein, wie er besser zum Herbst nicht passen könnte.



Anders als seine sommerlich leichten Vorgänger, weist dieser Rosato von Rubino einen gut strukturierten Körper und eine reife Fruchtaromatik auf. Dadurch passt er wunderbar zu herbstlichen Gerichten wie kurz gebratenem Fleisch, Pilzgerichten oder gratiniertem Kürbis. Aber auch als Aperitif oder nach dem Essen kann der Saturnino überzeugen und somit problemlos einen ganzen Abend begleiten.

In der Nase findet man klare, kühle Fruchtaromatiken von reifen, roten Früchten, Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck, denn auch hier findet man rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere wieder. Neben einer animierenden Mineralität zeigt der Rosato gut eingebundene Tannine und eine angenehme Säure und ist – typisch für Rubino – ganz trocken. Trotz seines schlanken, filigranen Körpers ist der Abgang lang und intensiv. „Mit diesem Wein aus der „Selezioni“-Linie zeigen wir, wie vielfältig unsere Region ist und dass gute Rosés auch aus Süditalien kommen können“, beschreibt Luigi Rubino seinen Wein.

### Die Winzer



Mit ihrer ausgesprochenen Liebe für ihre Region Apulien zählen Romina und Luigi Rubino zu den engagiertesten und besten Winzern der aufstrebenden Region in Süditalien. Von Luigis Vater konnten sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Weinbergen und Olivenhainen übernehmen. Das Familienweingut, das sie in nicht mal zwanzig Jahren mit großem Unternehmergeist und viel Leidenschaft aufgebaut haben, ist ganz und gar aus ihrer Feder. Ihr oberstes

Ziel ist es, Apulien mit allen Facetten wiedererkennbar und mit höchster Qualität in ihren Weinen zum Ausdruck bringen. Neben geringen Hektarerträgen und extrem viel Handarbeit im Weinberg kämpfen sie zudem für die autochthonen Sorten der Region, allen voran der Susumaniello, den Luigi Rubino als erster in Apulien wiederentdeckt und zu neuem Ruhm verholfen hat.

### Pressekontakt:

Christine Schaefer & Eva-Maria Haag | [organize communications](mailto:organizecommunications@organize.de)  
Tel. +49 721 91245-148 | [c.schaefer@organize.de](mailto:c.schaefer@organize.de) | [www.organize.de](http://www.organize.de)