TENUTE RUBINO

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

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

GIANCÒLA
IGT SALENTO

TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento
VITIGNO Malvasia Bianca
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,50 · acidità totale 5,60 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 3.800
ANNO DI IMPIANTO 1990, 2016
RESA PER ETTARO 60 quintali
VENDEMMIA A mano, ultima decade di agosto
FERMENTAZIONE Tra i 16-18 °C in serbatoi d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta
AFFINAMENTO 8-9 mesi in acciaio, 6-8 mesi in bottiglia
PRIMA ANNATA 2005 (ad esclusione dell'annata 2011)
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

Giallo paglierino con riflessi dorati.
"Con te ci vuole un po' di pazienza", obietta il naso,
"sei un po' timido e chiuso, ma io non ho fretta, ti aspetto".
Ecco pian piano levarsi dal calice profumi di albicocca, pera Williams, acacia. Al palato scivola con souplesse, senza impennate, lasciando dietro di sé un ricordo piacevole e garbato. Un gentiluomo elegante, Giancòla, vestito con cura in ogni dettaglio, di quelli che si tolgono il cappello quando incontrano una signora.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Con Giancòla volevano maritarsi in molti: abbiamo selezionato tartare di branzino o crudité di pesce, una vellutata di ceci con seppioline o pilaf di riso basmati con verdure e gamberoni e per secondo, cernia in umido. Ad accompagnarlo nella sua camminata, Optimus potor ossia il vero bevitore di Paolo Monelli, una vera perla dell'editoria italiana. Se lo schermo vi attrae, ecco Vatel di Rolland Joffé, con Depardieu in un'interpretazione memorabile. Volete godervi il connubio volando sulle note di Ovunque Proteggi di Vinicio Capossela? È la musica, bellezza!