TENUTE RUBINO

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

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

JADDICO
DOC BRINDISI RISERVA

TIPOLOGIA Rosso · DOC Brindisi Riserva
VITIGNO Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.
DATI ANALITICI pH 3,52 · acidità totale 6,00 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 4.000
ANNO DI IMPIANTO 1999
RESA PER ETTARO 60 quintali
VENDEMMIA A mano, nella terza decade di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE da 12 a 18 giorni, a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO 14 mesi in acciaio, 8-10 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; almeno 3 mesi in bottiglia
ANNATE PRODOTTE
Doc Brindisi Rosso 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010
Doc Brindisi Riserva 2011, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
CALICE CONSIGLIATO Ballon da rossi importanti

"Rubino fitto fitto. E stop." – conclude la vista. Naso, tocca a te! "Sento l'umore di certi sprazzi di sole nell'autunno avanzato, quando il bosco respira odori di foglie secche, di fiori tardivi, di erbe aromatiche. Non mancano accenni di cuoio e di tabacco che mi conducono verso il far west. Niente cavalli però, quelli sudano e puzzano. E poi plano su un campo da tè, ricordandomi delle brezze balsamiche inspirate all'inizio". La bocca? Intensa e voluminosa, strutturata, precisa nel tratto tannico, lunga e sapida in chiusura. E si concede ulteriori assaggi, per appagarsi meglio.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Partite per il viaggio nell'enogastrosfera con una frittatina di fagiolini, fiori di zucca e prosciutto crudo, magari i più golosi possono farsi tentare dai crostini con lardo, pecorino e miele. Approdate a dei tortelloni di farina di castagne ripieni di verza e lenticchie o delle penne con salsa mediterranea ai lupini. Una gustosa coscia d'anatra croccante con purea potrebbe chiudere il menu. Per uno spuntino veloce potete sempre optare per una puccia salentina con olive, capperi, provolone, pomodorini, acciughe e capocollo di Martina Franca. Per la musica, provate con La voce del silenzio di Diodato e Manuel Agnelli. Se siete dei critici gastronomici in erba non perdetevi la divertente lettura di Aglio e zaffiri di Ruth Reichl. E poi, un film per bere e mangiare facendosi una risata: La cuoca del presidente di Christian Vincent.