TENUTE RUBINO

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

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

PUNTA AQUILA
IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento
VITIGNO Primitivo
GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,50 · acidità totale 6,40 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo – Punta Aquila, Brindisi
ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare
TIPO DI TERRENO Medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 6.000
ANNO DI IMPIANTO 2000
RESA PER ETTARO 70 quintali
VENDEMMIA A mano, i primi giorni di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 22-24 °C in serbatoi d'acciaio
MACERAZIONE 15 giorni, a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente
AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 4 mesi in tini tronco-conici di legno francese da 40 hl, 4-6 mesi in bottiglia
ANNATE 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011,2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2019, 2020
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

Rosso scuro, molto intenso. Il naso si mette in traccia, annusando divertito. Eh, sì perché qui trova di tutto di più e tutto eccitato fa quasi fatica a metter in ordine tutti i sentori, stratificati come sono. Ci scopre della ciliegia sotto spirito, guizzi di liquerizia dolce, rintocchi balsamici, cenni di tabacco, di cacao amaro e ancora ancora. Sorseggiandolo, la bocca trova un frutto maturo, concentrato, un incedere elegante, che chiude rotondo e morbido.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Come antipasto si potrebbe principiare con una sfiziosa pancetta di maiale croccante con chips di patate, seguita dagli ziti alla pugliese e da involtini alla barese. La lettura indicata potrebbe essere Racconti gastronomici di Laura Grandi e Stefano Tettamanti. Sentite la musica Nuvole di luce di Roberta Cacciapaglia? Il giusto mood per rilassarsi finché assaggiate vino e manicaretti. Se poi avete voglia di vedervi un film, proponiamo Un tocco di zenzero di Tassos Boulmetis.