TENUTE RUBINO

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

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

SALENDE
IGT SALENTO

TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento
VITIGNO Vermentino
GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.
DATI ANALITICI pH 3,40 · acidità totale 5,50 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Uggio, Brindisi
ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare
TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 6.000
ANNO DI IMPIANTO 2004
RESA PER ETTARO 60 quintali
VENDEMMIA A mano, la prima settimana di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta
AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia
ANNATE dal 2007 al 2023
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

Giallo paglierino delicato e leggero.
L'olfatto si lascia colpire dall'intensità che si sprigiona dal bicchiere, che lo porta a scoprire delle note di pesca gialla, di banana, di magnolia fiorita.
La bocca scambia un cenno d'assenso con il naso, ritrovando alcuni elementi del racconto olfattivo. Al sorso dimostra la sua aggraziata semplicità: un vino gradevole, fluido e scorrevole con un leggero finale ammandorlato.

GLI AMICI DEL CONVIVIO
Per il suo sorso abbastanza neutro, mai invadente, non farà fatica a trovare dei compagni di gusto. Magari delle crocchette di patate, una frittata di zucchine, i maritati con i funghi cardoncelli, dei crostacei o un'orata al cartoccio. Finché spiluccate il vostro aperitivo potete sbocconcellare anche qualche pagina di La cucina dell'anima, di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori. O godervi la visione di Pranzo di Ferragosto di Gianni Di Gregorio. Fatevi guidare dalle note di Non vivo più senza te di Biagio Antonacci per celebrare Salende, il Salento.