TENUTE RUBINO

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

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

SUMARÉ 42 MESI
IGT SALENTO

TIPOLOGIA Vino spumante rosè brut nature · IGT Salento
VITIGNO Susumaniello
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,05 · acidità totale 6,50 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 6.000
ANNO DI IMPIANTO 2004
RESA PER ETTARO 70 quintali
VENDEMMIA A mano, in cassetta nei primi giorni di settembre
FERMENTAZIONE PRIMARIA Tra i 16-18°C
in serbatoi d'acciaio
SPUMANTIZZAZIONE In bottiglia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Almeno 42 mesi
ANNATE 2012, 2013, 2014
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
CALICE CONSIGLIATO Flûte

Fine perlage, fitto e continuo. E' gioioso, festante, e non smette di salire verso l'alto.
Il colore è rosa antico, intenso, vivo di presagi.
Ci tuffi il naso con curiosità: nocciole, zenzero, leggera crosta di pane, per un ventaglio olfattivo invitante. Sorprende la scia di melagrana che resta sottotraccia, ma evoca una sensazione di freschezza. E poi la nota salina che richiama il mare.
Il sorso è sapido, vivo, la bolla è presente e rende voluminoso l'ingresso e il centro bocca, poi resta una corroborante vitalità e una chiusura lunga, vivace, che spinge al riassaggio.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

I suggerimenti sono per mettere alla prova la curiosità di abbinare non solo il cibo con il vino. Potremmo partire con delle olive fritte o delle melanzane ripiene di riso, per proseguire con delle orecchiette alle cime di rapa, e una spigola al sale.
Leggete qualche pagina di Ricette immorali di Manuel Vázquez Montalbán per entrare nel mood, oppure piazzatevi sul divano con le bollicine e immergetevi nell'atmosfera del film Il profumo del mosto selvatico di Alfonso Arau. Se preferite la musica, ecco qui: Heroes di David Bowie.