



TENUTE RUBINO

Tenute Rubino azienda agricola
via Enrico Fermi, 50
Brindisi (BR)
Puglia, Italia

T. +39 0831.571955
F. +39 0831.571655
www.tenuterubino.it
info@tenuterubino.it

I Classici

Primitivo

IGT Salento

Tipologia rosso – IGT Salento

Vitigno Primitivo 100%

Gradazione alcolica 14,00% vol.

Dati analitici pH 3,70 – acidità totale 5,30 g/l

Zona di produzione 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 80 quintali

Vendemmia prima decade di settembre

Fermentazione in vasche di acciaio per 10 giorni

Macerazione 15 giorni, a temperatura controllata

Fermentazione malolattica svolta interamente

Annate prodotte 2008, 2009, 2010, 2011

Produzione annuale 80.000 bottiglie

Temperatura di servizio 18° C

Calice consigliato ballon panciuto.



Note di degustazione

Colore rubino intenso con sfumature violacee.

Olfatto i principali sentori sono quelli che riconducono a frutti a bacca rossa quali: more, mirtilli, prugne, ciliegia molto matura e note inconfondibili di uva primitivo, matura, che conferiscono a questo vino le tipiche note varietali del vitigno.

Palato anche al gusto ritroviamo tutte le caratteristiche del vitigno primitivo: tannini molto morbidi che danno struttura, pienezza e piacevolezza.

Caratteristiche dal colore si percepisce subito di essere davanti a un prodotto molto interessante, che conferma tutto il suo potenziale al naso e al gusto.

Abbinamenti gastronomici a chi piace pasteggiare con i vini rossi ha trovato il vino per i suoi piatti. Perché, variando la temperatura, diventa molto versatile e si sposa bene con primi di varie scuole ma anche secondi, formaggi e salumi.

Safra 2011. Pizzeria 1900, SP. Jantar em 20/04/2015, com amigo do Arraial.