



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.