

29 > PUGLIA - TENUTE RUBINO

L'era contemporanea dei vini del Salento

Quando parliamo di Tenute Rubino gli ingredienti di un "rinascimento enologico pugliese" ci sono tutti: 200 ettari a vigneto nei territori più vocati del nord del Salento, investimenti per valorizzare i vitigni autoctoni come Primitivo, Negroamaro e Susumaniello, una varietà rara a rischio di estinzione, e ancora un fatturato realizzato per il 70% all'estero. A Luigi Rubino, oggi alla guida delle Tenute e fin da giovanissimo coinvolto nell'attività di famiglia, lo spirito d'iniziativa e le idee certo non mancano. A lui si deve l'interessante progetto "La vendemmia delle donne del Salento" volto a valorizzare e specializzare il lavoro femminile della raccolta delle uve. Sempre lui ricopre l'incarico di presidente di Puglia best wine, un consorzio fondato lo scorso anno da cinque importanti aziende vitivinicole della regione per promuovere il vino di qualità pugliese sui mercati mondiali. Fanno parte della produzione di punta delle Tenute Rubino la Malvasia Giancòla, Jaddico Brindisi Doc e l'Aleatico Igt Puglia, un bianco, un rosso e una vendemmia tardiva che ben si adattano a ogni momento del pasto. **Giancòla** nasce da uve Malvasia bianca allevate nei vigneti affacciati sull'Adriatico e ne conserva i sentori marini. **Jaddico**, blend di Negroamaro, Montepulciano e Malvasia nera, è un rosso ricco e di carattere non privo di eleganza, che si abbina bene ai primi piatti con sughi di carne della tradizione pugliese, ma anche alla selvaggina e ai formaggi stagionati. **L'Aleatico** è un vino profondo e vellutato che evoca la mineralità della terra che lo ha generato, l'altopiano del Salento. Ottimo per il fine pasto, è consigliato anche come vino da meditazione.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1999

Ettari vitati: 200

Principali vitigni: Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Malvasia nera, Montepulciano, Malvasia bianca

Bottiglie/anno: 1.000.000

Proprietà: Luigi Rubino

Indirizzo: Via Enrico Fermi, 50 Brindisi

☎ 0831.57.19.55

✉ info@tenuterubino.it

www.tenuterubino.it

GIANCÒLA

Uve: Malvasia bianca
Affinamento in acciaio
Gradi: 13,5% vol.
Bottiglie: 30.000

JADDICO

Uve: Negroamaro 70%, Montepulciano 15%, Malvasia nera 15%. **Affinamento in barrique per 8 mesi.** **Gradi:** 13% vol. **Bottiglie:** 20.000

ALEATICO

Uve: Aleatico
Affinamento in acciaio
Gradi: 10,5% vol.
Bottiglie: 7.000

Giancòla
Malvasia bianca
Igt Salento 2007



Jaddico
Brindisi Rosso Doc
2006



Aleatico
Igt Puglia
2007



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it