



presenta

TENUTE RUBINO

Degustiamo un sorso **Tenute Rubino - IGT Salento - Le marmorelle - 2007**

Una famiglia di professionisti senza legami diretti con la terra. Un uomo, **Tommaso**, che decide di cambiare attività per dedicare la sua vita alle splendide risorse della terra salentina, farne insomma, il suo nuovo lavoro. Una passione sfrenata che si concretizza nella metà degli anni '80 con l'acquisizione di aziende agricole. Nasce così un'attività fiorente che in poco tempo riesce ad affermarsi ad alti livelli e che ancora oggi è in costante crescita.

La forza dell'azienda sta proprio in questo, cogliere quello che la terra può dare, perfezionarlo, adattarlo ai tempi senza stravolgerne però la natura iniziale. Dopo l'acquisizione delle aziende, la famiglia Rubino si dedica solo alla vendita delle uve. Cospicui investimenti - peraltro ancora in corso - permettono di modernizzare gli impianti e di allestire quello che sembra essere stato da sempre il sogno dei Rubino: una **cantina** per la trasformazione e la commercializzazione del proprio prodotto. Ecco la sfida dunque, raccolta dal figlio **Luigi**, giovane brillante dalle idee chiare. È proprio lui, conseguita la laurea, che si occupa a tempo pieno del settore. La viticoltura tradizionale, negli ultimi vent'anni, ha attraversato uno dei periodi di crisi più pesanti. Da un canto il trasferimento delle uve nelle cantine sociali, non era in grado di garantire gli utili da poter reinvestire. Dall'altro gli incentivi della Comunità Europea per limitare la sovrapproduzione, incoraggiavano gli espunti di vigneti. Tommaso Rubino non ci sta e con un atto di coraggio e la passione per il suo lavoro, decide di andare controcorrente. Impianta vigneti secondo logiche di qualità che 10 anni fa, nel Sud Italia, erano del tutto innovative. Decide di inserire nuove qualità di uva, smantella vecchi sistemi di allevamento e li sostituisce con nuovi metodi, pur con la consapevolezza che non sempre questi sono i più produttivi.

Ma perché questa scelta che in molti avrebbero ritenuto azzardata? In mente il progetto di una cantina era già chiaro e definito.

Varietà di uve: Chardonnay 80%, Malvasia Bianca 20%

Zona di produzione Brindisi

Superficie vigneto: 11 ettari

Altitudine del vigneto: livello del mare

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità delle piante: 3800 per ettaro

Produzione per ettaro: 80 quintali

Resa dell'uva in vino: 70%

Età dei vigneti: 10 anni

Periodo di vendemmia: Chardonnay 10-15 agosto

Malvasia Bianca 15-20 di settembre

Fermentazione alcolica: totalmente svolta

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: serbatoi d'acciaio

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50

Acidità totale: 5,70

pH: 3,20



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Paglierino carico, Abb. Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb. Complesso, Fine, Fruttato, Floreale, Aromatico, Pesca Gialla, Fiore di Pesco

Esame Gustativo

Secco, Abb. Caldo, Abb. Morbido, Abb. Fresco, Abb. Sapido, Di Corpo, Equilibrato, Intenso, Abb. Complesso, Fine

Abbinamento gastronomico

Ricotta can marmellata di peperoncino, Insalata di Mare

www.tenuterubino.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org