

TENUTE RUBINO JADDICO BRINDISI RISERVA



Produtor: *Tenute Rubino*

Safra	2013
País	Itália
Região	Puglia
Sub-Região	Jaddico-Giancola, Bridisi
Volume	750ml
Uvas	Negroamaro Susumaniello
Temp. de Serviço	15° – 18°
Álcool	13%

Opinião dos Especialistas

"O 2013 Brindisi Riserva Jaddico é baseado em Negroamaro (com 20% Susumaniello) de uma das menos conhecidas denominações DOC no sul da Itália. Esta denominação abrange as províncias de Brindisi e Mesagne no Salento, no sul da Puglia. O vinho é concentrado e maduro, com arroçados sabores de amora e cereja. A textura é mastigável e rica com alguma doçura prolongada e melosa no final. Fica por 8 meses em barricas de carvalho francês."

90 PONTOS – Wine Advocate

Produtor

O projeto Tenute Rubino começou nos anos 80 a partir de uma ideia de Tommaso Rubino, um italiano que realmente acreditava no potencial de Salento. Através de uma longa série de aquisições, ele formou uma base produtiva substancial dividida em quatro propriedades. Expressar a viticultura em Salento foi o seu principal objetivo. Em 1999, seu filho Luigi, junto com sua esposa Romina Leopardi, fundou a marca Tenute Rubino. A empresa está sediada em Brindisi, e a primeira ação de Luigi foi lançamento de uma nova adegas. Desde então, muitas inovações foram implementadas tanto no processo de produção quanto na organização da empresa. A Susumaniello é a variedade de uva que melhor identifica o Tenute Rubino. Variedade de uva preta com origem na costa da Croácia, era uma uva com grande produtividade antigamente. Esta importante produtividade diminuiu fortemente colheita por colheita, até uma média de menos de meio quilo por planta.

Descrição

O Jaddico 2013 é produzido com um blend de 80% Negroamaro e 20% Susumaniello. A colheita é feita manualmente e, em sua maior parte, apenas por mulheres. Luigi acredita que as mulheres são essenciais nesta tarefa que inclui atenção, habilidades manuais e muito cuidado. A fermentação ocorre em tanques de aço em temperatura controlada entre 22° e 24°. O envelhecimento é feito por 14 meses em tanques de aço, seguidos por mais 8 a 9 meses em barris de carvalho francês. É um vinho rico e profundo, de qualidade superior e personalidade intensa, com características mediterrânicas elegantes.