

TENUTE RUBINO TORRE TESTA SUSUMANIELLO



Produtor: Tenute Rubino

| | |
|------------------|----------------------------|
| Safra | 2015 |
| País | Itália |
| Região | Puglia |
| Sub-Região | Jaddico-Giancola, Brindisi |
| Volume | 750ml |
| Uvas | Susumaniello |
| Temp. de Serviço | 16° – 18° |
| Álcool | 15% |

Opinião dos Especialistas

"Gambero Rosso 2016 –  Tre Bicchieri"

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 adega. 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 Torre Testa é feito 100% com uvas Susumaniello. É Produzido a partir das melhores vinhas de Susumaniello de Brindisi, sendo sua colheita totalmente manual. A fermentação ocorre em tanques de aço em uma temperatura controlada de 22° a 24°. É envelhecido por 5 a 6 meses em tanques de aço e por um mínimo de 12 meses em barris de carvalho francês, ficando por outros 12 meses na garrafa antes de ser lançado no mercado. É considerado por muitos especialistas um "presente da Puglia", devido a sua qualidade. É um vinho elegante, harmonioso, com um final longo, resultado de frutos fortes e aromáticos, com uma acidez poderosa e taninos finos e nobres.