



TENUTE RUBINO

Tenute Rubino è un progetto d'imprenditoria agricola basato sulla qualità che fonde la passione per l'antica arte della viticoltura con una visione moderna e lungimirante.

**Il Salento è terra che
ammalia. Un contesto
produttivo unico,
dove la vite ha trovato
il suo habitat ideale
per produrre storia ed
eccellenza.**

SALENTO IS AN ENTHRALLING LAND. A UNIQUE PRODUCTIVE
CONTEST, WHERE THE VINE HAS FOUND ITS IDEAL HABITAT IN
ORDER TO PRODUCE HISTORY AND EXCELLENCE.

Una storia di famiglia

THE STORY OF A FAMILY

Tenute Rubino. La storia, le origini.

Tenute Rubino è un progetto d'imprenditoria agricola basato sulla qualità che fonde la passione per l'antica arte della viticoltura con una visione moderna e lungimirante.

Il marchio nasce nel 1999 da un'idea del giovane Luigi Rubino che mette a frutto l'eredità imprenditoriale di suo padre con un obiettivo ben chiaro in mente: valorizzare i vitigni storici del Salento. Insieme a sua moglie Romina Leopardi, il progetto prende forma a partire da Brindisi, casa dell'azienda e di parte dei vigneti, per conquistare i principali mercati internazionali. In quest'ottica la versatilità di Negroamaro, Primitivo e Malvasia, ma soprattutto del Susumaniello, diventa il linguaggio sensoriale con cui l'azienda racconta il Salento nel mondo.

Nel Susumaniello Tenute Rubino ha trovato sin da subito i caratteri fondanti della propria identità, contribuendo in maniera sostanziale alla salvaguardia di quest'antico varietale brindisino. L'attività di rivalutazione dei vitigni autoctoni prosegue oggi con Minutolo e Ottavianello, nel costante rispetto della sostenibilità ambientale.

Tenute Rubino is a project of agricultural entrepreneurship based on quality that blends passion for the ancient art of viticulture with a modern and forward-looking vision.

The brand was founded in 1999 by Luigi Rubino that honors the entrepreneurial legacy of his father with a clear goal in mind: promoting the historical vines of Salento. Together with his wife Romina Leopardi, the project starts in Brindisi, home of the company and part of the vineyards, to reach the main international markets. In this vision the versatility of Negroamaro, Primitivo and Malvasia, but especially Susumaniello, becomes the sensory language with which the company explains Salento in the world.

In Susumaniello Tenute Rubino has immediately found the peculiar features of its identity, substantially contributing to the preservation of this ancient variety from Brindisi. The activity of revaluation of the autochthonous vines continues today with Minutolo and Ottavianello, in constant compliance with environmental sustainability.



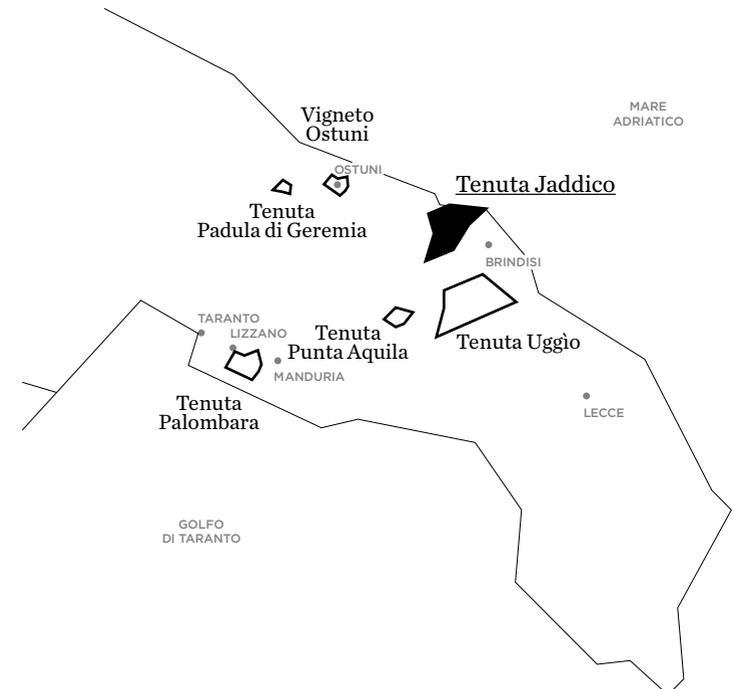
Tenuta Jaddico

JADDICO ESTATE

Jaddico.

Jaddico, casa del Susumaniello, è una delle tenute più rappresentative della famiglia Rubino. A otto chilometri a nord di Brindisi, il vigneto si estende per 110 ettari lungo la dorsale adriatica in un terreno d'origine calcarea, sciolto per la presenza di un'abbondante frazione sabbiosa, che permette un rigoglioso sviluppo dell'apparato radicale e lo stesso drenaggio delle acque in eccesso. La vicinanza al mare e la costante ventilazione sono caratteristiche distintive della tenuta.

Jaddico, home of Susumaniello variety, is one of the most representative estates of the Rubino family. Located 8 kilometres north of Brindisi, the vineyard covers 110 hectares along the Adriatic coast in a limestone terrain, loose due to the presence of an abundant sand fraction, which allows a thriving root growth, and drainage of excess water. The proximity to the sea with constant ventilation is a distinctive characteristic of the estate.





Sumaré 30 mesi

*Vino spumante Rosato / Classic Method /
Brut / IGT Salento / Brindisi*



I VINI
WINES

Vitigno Susumaniello
Tenuta di provenienza Jaddico
Terroir sul livello del mare; sabbioso
Gradazione alcolica 11,5% vol.
Sistema di allevamento cordone speronato
Resa per ettaro 70 quintali
Vendemmia a mano, in cassetta
nei primi giorni di settembre
Fermentazione primaria tra i 16-18°C
in serbatoi d'acciaio
Spumantizzazione in bottiglia
Affinamento sui lieviti almeno 30 mesi
Produzione annuale 3.000 bottiglie

Abbinamenti

Selezionato nella Top10 "Miglior vino in abbinamento con il sushi" ai Sakura Awards 2016 in Giappone. Ideale con tagliolini all'aragosta, linguine alle vongole con pomodorini, frittura di mare, carpaccio di triglie o di salmone, scorfano nelle varie interpretazioni, tempura di verdure.

Grape variety Susumaniello
Vineyards location Jaddico
Terroir sea level; sandy
Alcohol level 11,5% vol.
Training system spurred cordon
Yields per hectare 7 tons
Harvest manual,
during the first days of September
Primary fermentation between 16-18°C
in steel tanks
Sparkling process in the bottle
Ageing at least 30 months
Production vintage 3.000 bottles

Food matches

Awarded in the Top10 "Best wines with Asian food: sushi" at Sakura Awards 2016, Tokyo. Ideal with tagliolini with lobster, linguine with clams and tomatoes, fried seafood, mullet or salmon carpaccio, various interpretations of scorpion fish, vegetable tempura.

Sumaré 42 mesi

*Vino spumante Rosato / Classic Method / Brut / Brut Nature /
IGT Salento / Brindisi*



I VINI
WINES

Vitigno Susumaniello
Tenuta di provenienza Jaddico
Terroir sul livello del mare; sabbioso
Gradazione alcolica 11,5% vol.
Sistema di allevamento cordone speronato
Resa per ettaro 70 quintali
Vendemmia a mano, in cassetta
nei primi giorni di settembre
Fermentazione primaria tra i 16-18°C
in serbatoi d'acciaio
Spumantizzazione in bottiglia
Affinamento sui lieviti almeno 42 mesi
Produzione annuale 3.000 bottiglie

Abbinamenti

Riso venere con calamari e mazzancolle, tagliolini all'astice, linguine alle vongole con pomodorini. Eccellente con carpacci di mare, le triglie e le zuppe di pesce saporite.

Grape variety Susumaniello
Vineyards location Jaddico
Terroir sea level; sandy
Alcohol level 11,5% vol.
Training system spurred cordon
Yields per hectare 7 tons
Harvest manual,
during the first days of September
Primary fermentation between 16-18°C
in steel tanks
Sparkling process in the bottle
Ageing at least 42 months
Production vintage 3.000 bottles

Food matches

Black rice with squid and shrimps, tagliolini with lobster, linguine with clam sauce and cherry tomatoes. Excellent with seafood carpaccio, also with mullet and tasty fish soups.

Sumaré 60 mesi

*Vino spumante Rosato / Brut Nature / Metodo Classico
IGT Salento / Brindisi*



I VINI WINES

Vitigno Susumaniello

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 11,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 70 quintali

Vendemmia a mano, in cassetta

nei primi giorni di settembre

Fermentazione primaria tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

Spumantizzazione in bottiglia

Affinamento sui lieviti almeno 60 mesi

Produzione annuale 1000 bottiglie

Abbinamenti

Il lungo affinamento e la sua impareggiabile armonia ne fanno un vino adatto a tutte le circostanze.

Grape variety Susumaniello

Vineyards location Jaddico

Terroir sea level; sandy

Alcohol level 11,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 7 tons

Harvest manual,

during the first days of September

Primary fermentation between 16-18°C

in steel tanks

Sparkling process in the bottle

Ageing at least 60 months

Production vintage 1000 bottles

Food matches

The long aging and its incomparable harmony make it a wine suitable for all circumstances.

Giancòla

Bianco White / IGT Salento / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Malvasia Bianca

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 60 quintali

Vendemmia a mano,

la prima decade di settembre

Fermentazione primaria tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

Affinamento 8-9 mesi in acciaio;

6-8 mesi in bottiglia

Produzione annuale 20.000 bottiglie

Abbinamenti

Predilige piatti a base di pesce con una buona struttura come il risotto ai frutti di mare e il filetto di tonno alla brace. Ottimo con crudités di scampi e frutti di mare crudi in generale. Intrigante l'incontro con il couscous di mare.

Grape variety Malvasia Bianca

Vineyards location Jaddico

Terroir sea level; sandy

Alcohol level 13,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 6 tons

Harvest manual, first decade of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Ageing 8-9 months in steel tanks,

6-8 months in the bottle

Production vintage 20.000 bottles

Food matches

Best served with structured fish dishes such as seafood risotto and grilled tuna fillet.

Very good with raw seafood. Intriguing the match with seafood couscous.

Saturnino

Rosato Rosè / DOC / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Negroamaro

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 85 quintali

Vendemmia a mano, la terza decade di settembre

Fermentazione tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

Affinamento 5 mesi in acciaio;

2 mesi in bottiglia

Produzione annuale 40.000 bottiglie

Abbinamenti

Predilige piatti saporiti come la parmigiana di melanzane, gli spaghetti con pomodoro e scampi, le tagliatelle con i funghi porcini. Impareggiabile compagno della focaccia pugliese.

Grape variety Negroamaro

Vineyards location Jaddico

Terroir sea level; sandy

Alcohol level 12,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 8,5 tons

Harvest manual; third decade of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Ageing 5 months in steel tanks,

2 months in bottle

Production vintage 40.000 bottles

Food matches

It prefers tasty dishes such as aubergine parmigiana, spaghetti with prawns or tagliatelle with porcini mushrooms. Impeccable beside the typical Apulian focaccia.

Oltremé Rosato

Rosato Rosè / IGT Salento / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Susumaniello

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 80 quintali

Vendemmia a mano, la prima decade di settembre

Fermentazione tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

Fermentazione malolattica non svolta

Affinamento 4 mesi in acciaio;

1-2 mesi in bottiglia

Produzione annuale 40.000 bottiglie

Abbinamenti

Oltremé rosato è un vino dalla grande versatilità negli abbinamenti gastronomici. Si esprime con carattere abbinato alle tartare di manzo e di tonno, e trova grande sinergia con la triglia al cartoccio e con la tempura di verdure. L'organoleptica di questo vino lo rende perfetto in un "abbinamento in rosa" con un risotto al salmone e lime o con un polpo marinato.

Grape variety Susumaniello

Vineyards location Jaddico

Terroir sea level; sandy

Alcohol level 12,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 8 tons

Harvest by hand, first ten days of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Malolactic fermentation not carried out

Ageing 4 months in steel tanks,

1-2 months in bottle

Production vintage 40.000 bottles

Food matches

Oltremé rosato is a wine with great versatility in food pairings. It expresses itself with character combined with beef and tuna tartare, and finds great synergy with baked mullet and vegetable tempura. The organoleptic characteristics of this wine make it perfect in a pink " pairing with a salmon and lime risotto or with a marinated octopus.

Torre Testa Rosato

Rosato Rosè / IGT Salento / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Susumaniello

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 12% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 60 quintali

Vendemmia a mano, la seconda decade di settembre

Fermentazione tra i 16-18°C

in serbatoi d'acciaio

Affinamento 5 mesi in acciaio;

1-2 mesi in bottiglia

Produzione annuale 5.000 bottiglie

Abbinamenti

Molto piacevole come aperitivo con i più svariati stuzzichini di mare: polpo, gamberi, calamari ma anche con la tempura di verdura. Si sposa bene con linguine agli scampi con pomodorini, risotti, frittura di mare, carpaccio di tonno e arrosti leggeri.

Grape variety Susumaniello

Vineyards location Jaddico

Terroir sea level; sandy

Alcohol level 12% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 6 tons

Harvest manual, second/third decade of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Ageing 5 months in steel tanks,

1-2 months in bottle

Production vintage 5.000 bottles

Food matches

Very good as an aperitif together with various appetizers: octopus, shrimps, squid but also vegetables tempura. It is a good match with linguine, prawns and cherry tomatoes, various types of risotto, fried seafood, tuna or salmon carpaccio and roasted fish.

Oltremé

Rosso Red / DOC / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Susumaniello

Tenuta di provenienza Jaddico

Terroir sul livello del mare; sabbioso

Gradazione alcolica 13% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 70 quintali

Vendemmia a mano, i primi giorni di ottobre

Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi

d'acciaio

Fermentazione malolattica svolta interamente

Affinamento 10 mesi in acciaio,

minimo 2 mesi in bottiglia

Produzione annuale 40.000 bottiglie

Abbinamenti

Versatile e seducente, predilige piatti saporiti come le melanzane e i peperoni ripieni, le orecchiette al pomodoro, il risotto con i funghi porcini. Molto piacevole la combinazione con salumi, formaggi non troppo stagionati, arrosti di carne.

Grape variety Susumaniello

Vineyards location Jaddico

Terroir at sea level; sandy

Alcohol level 13% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 7 tons

Harvest manual, during the first days of October

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation completely carried out

Ageing 10 months in steel tanks,

minimum 2 months in bottle

Production vintage 40.000 bottles

Food matches

Versatile and seductive, it goes well with savoury dishes such as stuffed aubergines and peppers, orecchiette with tomato sauce, risotto with porcini mushrooms. It pairs well with cold cuts, semi-cured cheeses and grilled meats.

Jaddico

Rosso Red/DOC/Brindisi/Riserva



I VINI WINES

Vitigno Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
Tenuta di provenienza Jaddico
Terroir a livello del mare; sabbioso
Gradazione alcolica 14% vol.
Sistema di allevamento cordone speronato
Resa per ettaro 60 quintali
Vendemmia a mano, alla fine di settembre
Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio
Fermentazione malolattica svolta interamente
Affinamento 14 mesi in acciaio, 8-9 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; almeno 3 mesi in bottiglia.
Produzione annuale 20.000 bottiglie

Abbinamenti

Consigliato con primi e secondi a base di selvaggina, tartufo nero, funghi porcini. Fra i formaggi da preferire quelli saporiti, soprattutto stagionati.

Grape variety Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
Vineyards location Jaddico
Terroir sea level; sandy
Alcohol level 14% vol.
Training system spurred cordon
Yields per hectare 6 tons
Harvest manual, end of September
Fermentation between 22-24°C in steel tanks
Malolactic fermentation totally carried out
Ageing 14 months in steel tanks, 8-9 months in French oak barriques; minimum 3 months in bottle
Production vintage 20.000 bottles

Food matches

Recommended with with game, truffles and porcini mushrooms based dishes. Ideal with tasty seasoned cheeses.

Torre Testa

Rosso Red/DOC/Brindisi



Vitigno Susumaniello
Tenuta di provenienza Jaddico
Terroir sul livello del mare; sabbioso
Gradazione alcolica 15,5% vol.
Sistema di allevamento alberello - cordone speronato
Resa per ettaro 50 quintali
Vendemmia a mano, in cassetta nei primi giorni di ottobre con successivo appassimento controllato per 2-3 settimane
Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio
Fermentazione malolattica svolta interamente
Affinamento 5-6 mesi in acciaio, minimo 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio, 12 mesi in bottiglia
Produzione annuale 12.000 bottiglie

Abbinamenti

Necessita di primi e secondi di grande struttura, quali le pappardelle al sugo di carne, la carne alla brace e al forno, la selvaggina in umido. Intrigante l'incontro con il Canestrato Pugliese DOP ben stagionato.

Vitigno Susumaniello
Vineyards location Jaddico
Terroir sea level; sandy
Alcohol level 15,5% vol.
Training system head training and spurred cordon
Yields per hectare 5 tons
Harvest manual, first days of October; drying of the grapes for 2/3 weeks
Fermentation between 22-24°C in steel tanks
Malolactic fermentation totally carried out
Ageing 5-6 months in steel tanks, minimum 12 months in French oak barriques, 12 months in the bottle
Production vintage 12.000 bottles

Food matches

It needs structured dishes such as pappardelle with meat sauce, grilled or roasted meat. Very good the match with seasoned cheeses such as Canestrato Pugliese DOP.

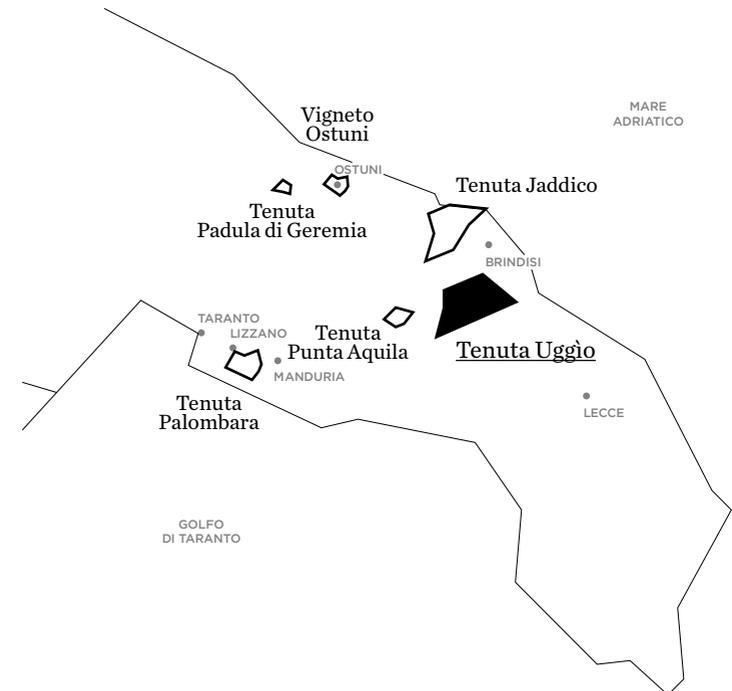
Tenuta Uggìo

UGGÌO ESTATE

Uggìo

A 14 chilometri a sud ovest di Brindisi, Uggìo ha un'estensione di 41 ettari vitati. Le varietà impiantate sono Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Malvasia Nera e Bianca e Vermentino. In questo areale i terreni sono di origine calcarea con una equilibrata percentuale tra la frazione argillosa e quella sabbiosa. Anch'essi di colore tendenzialmente scuro, con una escursione termica caratterizzata da differenze di temperature tra il giorno e la notte che possono superare anche i 15 gradi nei mesi estivi.

14 kilometres south west of Brindisi, Uggìo is made up of 41 hectares of vines. In Uggìo are planted Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Vermentino, Malvasia Nera and Bianca. In this area, the soil is calcareous with a balanced proportion of clay and sand. It tends to be dark in colour. In Uggìo there is a temperature range characterized by substantial difference between day and night that can exceed 15 degrees in summer.





Libens

*Bianco Sparkling White / IGT Salento / Brindisi
Spumante metodo charmat*



I VINI WINES

Vitigno Vermentino

Tenuta di provenienza Uggìo

Terroir 100 metri sul livello del mare;
medio impasto con presenza di pietre
Gradazione alcolica 12,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 60 quintali

Vendemmia a mano,

la seconda decade di agosto

Fermentazione primaria tra i 16-18°C
in serbatoi d'acciaio

Presatura di spuma in autoclave a bassa
temperatura, 1 mese in bottiglia

Produzione annuale 15.000 bottiglie

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con frittiture di pesce, cozze gratinate, ma anche primi piatti leggeri a base di verdure. Notevole l'abbinamento con le linguine all'astice e le seppie ripiene.

Grape variety Vermentino

Vineyards location Uggìo

Terroir 100 m a.s.l.; medium texture
with stones

Alcohol level 12,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 6 tons

Harvest manual, second decade of August

Prise de mousse in autoclaves at a low temp.

Bottle ageing 1 month

Production vintage 15.000 bottles

Food matches

Great as an aperitif, it goes well with fried seafood, mussels au gratin, fish dishes and light vegetable-based first courses.

Very interesting the match with linguine with lobster or stuffed squid.

Salende

Bianco White / IGT Salento / Brindisi



I VINI WINES

Grape variety Vermentino

Vineyards location Uggìo

Terroir 100 m a.s.l.; stoney medium
consistency

Alcohol level 13% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 6 tons

Harvest manual, first week of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Malolactic fermentation not carried out

Ageing 5-6 months in steel tanks,

3 months in the bottle

Production vintage 30.000 bottles

Food matches

Perfect with rich dishes of fish, even smoked. Striking with "tagliolini" and lobster, ravioli filled with crayfish with scents of lemon balm and basil, amberjack with citrus sauce, and red-tuna "polpette". Perfect with a tasty veal with tuna and mayonnaise sauce.

Miraglio

Rosso Red/DOC/Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Negroamaro

Tenuta di provenienza Uggìo

Terroir 100 metri s.l.m.; medio impasto con presenza di pietre

Gradazione alcolica 14% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 70 quintali

Vendemmia a mano, la seconda decade di settembre

Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

Fermentazione malolattica svolta interamente

Affinamento 5 mesi in acciaio, 5 mesi in tini

tronco-conici di rovere francese da 40 hl;

4 mesi in bottiglia

Produzione annuale 30.000 bottiglie

Abbinamenti

Da provare con del gulasch di maiale, con una corposa fiorentina alla brace o le orecchiette al ragù. Perfetto il connubio con i formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Grape variety Negroamaro

Vineyards location Uggìo

Terroir 100 m a.s.l.; medium consistency

Alcohol level 14% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 7 tons

Harvest manual, second decade

of September

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation totally carried out

Ageing 5 months in steel tanks, 5 months in 40 hl French wood tanks; 4 months in bottle

Production vintage 30.000 bottles

Food matches

You must try it with gulasch, beside a T-bone steak or orecchiette with meat sauce. Ideal with medium-aged cheeses.

Visellio

Rosso Red/IGT Salento/Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Primitivo

Tenuta di provenienza Uggìo

Terroir 100 metri sul livello del mare; medio impasto con presenza di pietre

Gradazione alcolica 15,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 60 quintali

Vendemmia a mano, la prima decade di settembre

Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

Fermentazione malolattica svolta interamente

Affinamento 5-6 mesi in acciaio,

8 mesi in barrique di rovere francese

di primo passaggio; 12 mesi in bottiglia

Produzione annuale 30.000 bottiglie

Abbinamenti

Da provare con piatti saporiti e strutturati come gli involtini di melanzane, le lasagne al forno, il capriolo in umido e la selvaggina in generale. Ama i formaggi a pasta dura stagionati e sapidi.

Grape variety Primitivo

Vineyards location Uggìo

Terroir 100 metri a.s.l.; stoney, medium consistency

Alcohol level 15,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 6 tons

Harvest manual, first decade of September

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation totally carried out

Ageing 5-6 months in steel tanks,

8 months in French oak barriques;

12 minimum months in bottle

Production vintage 30.000 bottles

Food matches

Best served with tasty, structured dishes such as stuffed aubergine rolls, lasagne, and hare stew. Seasoned and tasty cheeses are a very good match too.

Aleatico

Passito Rosso Natural sweet wine / Puglia IGT



I VINI WINES

Vitigno Aleatico

Tenuta di provenienza Uggio

Terroir a livello del mare;
medio impasto con presenza di pietre

Gradazione alcolica 15,5% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 40 quintali

Vendemmia a mano,

l'ultima decade di settembre

Fermentazione tra i 22-24°C

in serbatoi d'acciaio

Fermentazione malolattica

svolta interamente

Affinamento 6-7 mesi in acciaio,

6 mesi in bottiglia

Produzione annuale 8.000 bottiglie

Abbinamenti

Ottimo, in ogni caso, per un fine pasto con delle crostate alle fragole e ai lamponi, dolci secchi e bauletti di pasta frolla ai mirtilli. Intrigante il gioco di contrasti con i "cru" più preziosi di cioccolato fondente.

Grape variety Aleatico

Vineyards location Uggio

Terroir sea level; stoney medium consistency

Alcohol level 15,5% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 4 tons

Harvest manual, last decade of September

Fermentation 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation totally carried out

Ageing 6-7 months in steel tanks,

6 months in the bottle

Production vintage 8.000 bottles

Food matches

It is perfect on its own or at the end of a meal, beside strawberry and raspberry tart, dried sweets, shortcrust and dark chocolate.

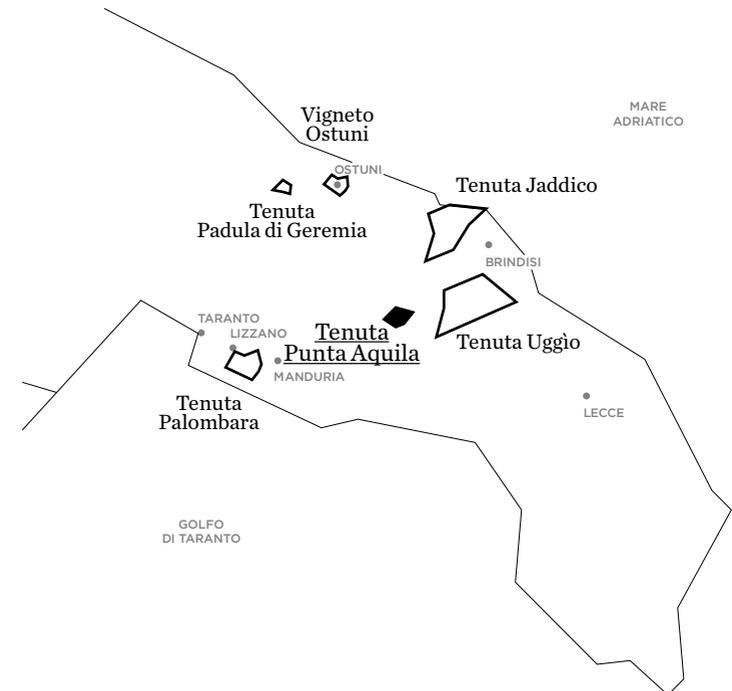
Tenuta Punta Aquila

PUNTA AQUILA ESTATE

Punta Aquila

La Tenuta di Punta Aquila è composta da quindici ettari di vigneto che sorgono a Sud-Ovest della città di Brindisi, tutti interamente dedicati alla coltivazione del Primitivo. Il terreno è di medio impasto tendente allo sciolto per la presenza prevalente della frazione sabbiosa, con abbondante presenza di micro e macro elementi capaci di dare uve con una acidità equilibrata ed un grado zuccherino dalle grandi prospettive.

The Punta Aquila estate is made up of fifteen hectares of vineyard located south east of the city of Brindisi, entirely devoted to the cultivation of Primitivo. The soil is medium-textured, tending to loose due to the predominant presence of sand, with abundant presence of micro and macro elements capable of making grapes with balanced acidity and a sugar level with great prospects.





Punta Aquila

Rosso Red / IGT Salento / Brindisi



I VINI WINES

Vitigno Primitivo

Tenuta di provenienza Punta Aquila

Terroir 100 metri s.l.m.; medio impasto

Gradazione alcolica 14% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 70 quintali

Vendemmia a mano, i primi giorni

di settembre

*Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi
d'acciaio*

Fermentazione malolattica svolta interamente

Affinamento 5 mesi in acciaio,

*4 mesi in tini tronco-conici di rovere francese
da 40 hl; 4-6 mesi in bottiglia*

Produzione annuale 90.000 bottiglie

Abbinamenti

*Predilige piatti importanti a base di selvaggina
e formaggi di media e lunga stagionatura.*

Ottimo con le pappardelle alla lepre,

lo spezzatino di maiale, gli involtini di trippa.

Grape variety Primitivo

Vineyards location Punta Aquila

Terroir 100 m a.s.l.; medium consistency

Alcohol level 14% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 7 tons

Harvest manual, first days of September

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation totally carried out

Ageing 5 months in steel tanks,

4 months in 40 hl French wood tanks,

4-6 months in the bottle

Production vintage 90.000 bottles

Food matches

*It prefers savoury dishes such as pappardelle
with hare sauce, pork stew, tripe rolls or cured
cheeses.*



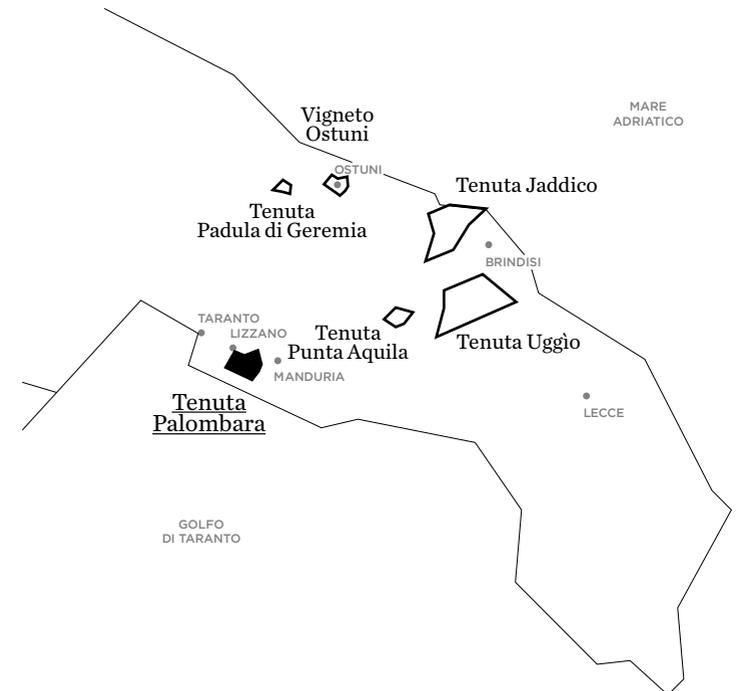
Tenuta Palombara

PALOMBARA ESTATE

Palombara

La Tenuta Palombara si trova a Lizzano, nella provincia di Taranto, in una delle aree produttive più vocate della Puglia. È questa la casa del Primitivo di Manduria di Tenute Rubino, localizzata nel cuore dell'arco ionico tarantino: qui le condizioni pedoclimatiche e il microclima che si riscontrano durante tutto il corso dell'anno rendono il contesto vocato all'agricoltura di qualità le cui espressioni migliori si riscontrano nella coltivazione della vite e dell'olivo.

Tenuta Palombara is located in Lizzano, in the province of Taranto, one of Puglia's most important wine-making regions. This is the home of Tenute Rubino's Primitivo di Manduria, in the heart of Taranto's Ionic arch: here, the pedoclimatic and meteorological conditions over the entire year are ideally suited to the growing of the vine and the olive tree.





Palombara

Rosso Red / DOC / Primitivo di Manduria



I VINI WINES

Vitigno Primitivo

Tenuta di provenienza Palombara

Terroir 100 metri s.l.m.;

medio impasto con presenza di pietre

Gradazione alcolica 14,5% vol.

*Sistema di allevamento cordone speronato
e alberello pugliese*

Resa per ettaro 75 quintali

Vendemmia prima decade di settembre

Fermentazione tra i 22-24°C

Fermentazione malolattica interamente svolta

*Affinamento in serbatoi d'acciaio e per il 30%
c.a 6 mesi in barrique di rovere francesi,
6 mesi in bottiglia*

Produzione annuale 36.000 bottiglie

Abbinamenti

Coloro che gradiscono pasteggiare con i rossi hanno trovato il vino ideale. Il Primitivo si sposa bene con primi di varie scuole, mediterranee e non, ma soprattutto secondi piatti a base di carne, formaggi e salumi.

Grape variety Primitivo

Vineyards location Palombara

*Terroir 100 m a.s.l.; medium consistency
with stones*

Alcohol level 14,5% vol.

Training system spurred cordon and bush vine

Yields per hectare 7,5 tons

Harvest manual, first days of September

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Malolactic fermentation totally carried out

Ageing in steel tanks and 30% in French

*wood barriques for about 6 months,
other 6 months in bottle*

Production vintage 36.000 bottles

Food matches

Very versatile, it pairs well with meat, cold cuts and cheeses.



Vigneto di Ostuni

THE OSTUNI VINEYARD

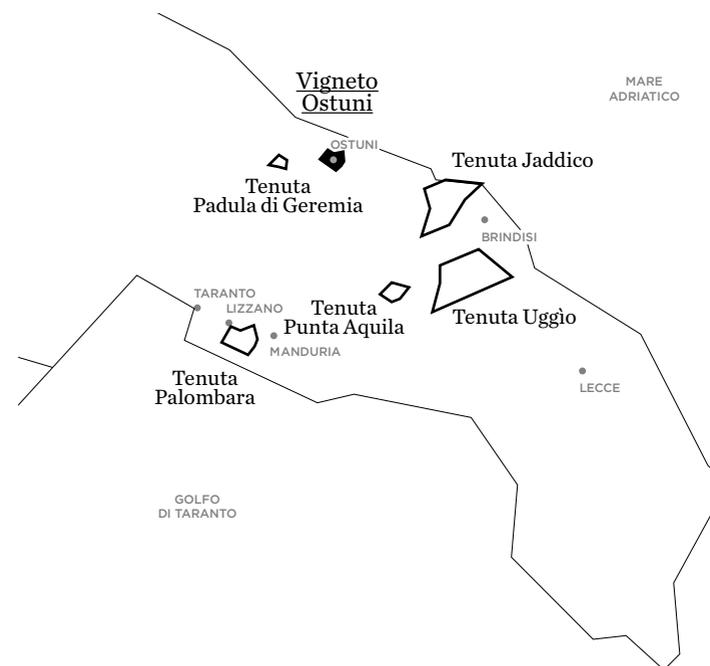
Vigneto di Ostuni

Il vigneto di Ostuni conta cinquemila piante in poco meno di un ettaro. Una vigna messa al servizio di una varietà rara ma estremamente tipica della Puglia e del Salento, l'Ottavianello, da cui viene prodotto Lamo.

L'epoca dell'impianto risale al 1994, su terreni di medio impasto con scheletro e rocce affioranti, collocati a 207 m s.l.m. Il clima di quest'area è generalmente secco e caratterizzato da estati molto ventilate. Il sistema d'allevamento è il cordone speronato, mentre la vendemmia avviene di solito tra la prima e la seconda decade di settembre, in linea con altre varietà a bacca rossa della regione.

The Ostuni vineyard hosts five thousand vines in just under one hectare. One vineyard, located in the area of Ostuni, devoted to a now very rare but absolutely indigenous Apulian variety: Ottavianello, used in the making of the wine Lamo.

The vines were established here in 1994, on medium-textured soil rich in gravel and rocky outcrops, located at an altitude of 207 m a.s.l. The climate in the area is typically dry with pleasingly ventilated summers. The chosen training system is the spurred cordon and the grapes are harvested in the first or second decade of September, in line with the other red-skinned varieties grown in the region.





Lamo

Rosso Red / DOC / Ostuni



I VINI WINES

Vitigno Ottavianello

Tenuta di provenienza Vigneto di Ostuni

Terroir compresa fra 218 e 380 metri s.l.m.;

Argilloso con presenza di scheletro

Gradazione alcolica 13% vol.

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa per ettaro 80 quintali

Vendemmia ultima decade di settembre

Fermentazione tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

Affinamento 5-6 mesi in acciaio,

1-2 mesi in bottiglia

Produzione annuale 4.000 bottiglie

Abbinamenti

Da sorseggiare insieme ad un piatto di tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana, melanzane ripiene, polpette di carne fritte, agnello al forno con patate o formaggi di media stagionatura.

Grape variety Ottavianello

Vineyards location Ostuni

Terroir between 218 and 380 meters above sea level; Clayey, medium consistency

Alcohol level 13% vol.

Training system spurred cordon

Yields per hectare 8 tons

Harvest last decade of September

Fermentation between 22-24°C in steel tanks

Ageing 5-6 months in steel tanks,

1-2 months in bottle

Production vintage 4.000 bottles

Food Matches

Excellent with first and second courses of medium structure. Through its delicate texture it accompanies orecchiette with meat sauce, meatballs and mixed roasted meat in a discreet and harmonious way, without ever covering the flavours of the food.

Tenuta Padula di Geremia

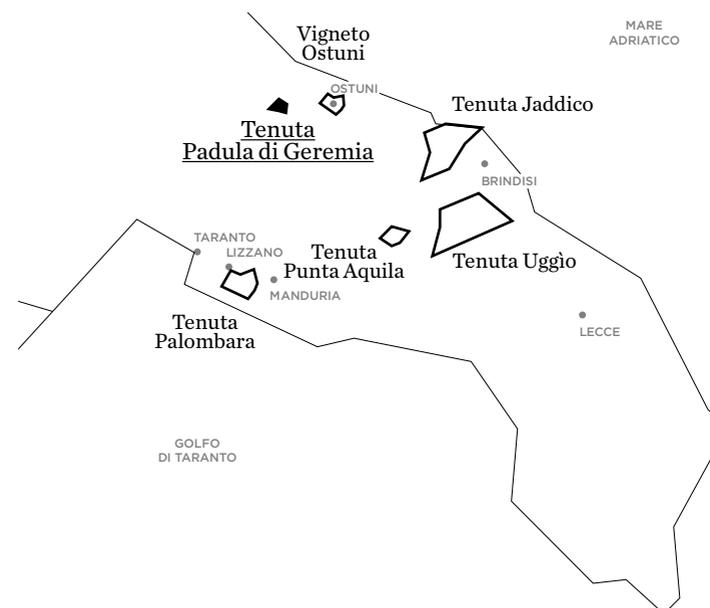
PADULA DI GEREMIA ESTATE

Padula di Geremia

Tra i mari Adriatico e Ionio, a 300 metri s.l.m., nell'omonima contrada in Valle d'Itria, sorge la Tenuta Padula di Geremia.

La nuova Tenuta della famiglia Rubino, sita a cavallo dei Comuni di Martina Franca, Cisternino e Ceglie Messapica, si estende in una vallata particolarmente vocata all'allevamento delle varietà autoctone come il Bianco di Alessano, il Minutolo bianco e la Verdeca: piccoli vigneti per una viticoltura di nicchia. Il paesaggio è dominato dalla collina, caratterizzata da pianori, versanti e suoli profondi a matrice calcarea grigio chiaro, ricchi di scheletro di piccole dimensioni, con un clima particolarmente favorevole con estati caldo-aride e autunni e inverni piovosi.

Between the Adriatic and Ionian Seas, at over 300 metres above sea level, located in the Valle d'Itria contrada of the same name stands Padula di Geremia Estate. The Rubino family's new estate, positioned between the communes of Martina Franca, Cisternino and Ceglie Messapica, extends into a wide valley particularly devoted to the cultivation of native grape varieties like the Bianco di Alessano, white Minutolo and Verdeca: small vineyards for a niche viticulture. The landscape is dominated by the hillside, characterised by plateaus, slopes and deep light grey calcareous soils, rich in small stones, with a particularly favourable climate with warm-dry summers and wet autumn and winters.



Lamiro

Bianco White / IGT Valle d'Itria



I VINI WINES

Vitigno Verdeca

Tenuta di provenienza Padula di Geremia

Terroir 313–326 metri sul livello del mare;
terreno calcareo

Gradazione alcolica 12% vol.

Sistema di allevamento guyot

Resa per ettaro 80 quintali

Vendemmia ultima decade di settembre

Fermentazione tra i 16-18°C in serbatoi
d'acciaio

Fermentazione malolattica non svolta

Affinamento 5 mesi in acciaio,

1 mese in bottiglia

Produzione annuale 20.000 bottiglie

Abbinamenti

Ottimo per l'aperitivo e gli antipasti
della tradizione pugliese, è allo stesso tempo
il compagno ideale della cucina di mare,
sia a livello di primi piatti che di secondi.

Grape variety Verdeca

Vineyards location Padula di Geremia

Terroir between 313 and 326 meters above sea
level; calcareous

Alcohol level 12% vol.

Training system guyot

Yields per hectare 8 tons

Harvest last ten days of September

Fermentation between 16-18°C in steel tanks

Malolactic fermentation not carried out

Ageing 5 months in steel tanks,

1 month in bottle

Production vintage 20.000 bottles

Food Matches

Perfect for aperitifs and traditional Apulian
starters, also an ideal companion to seafood
and fish dishes, both first and second courses.





TENUTE RUBINO

atella790



**AZIENDA AGRICOLA
DOTT. LUIGI RUBINO**
VIA ENRICO FERMI, 50
BRINDISI, ITALIA

T. 0831.571955
F. 0831.576155

TENUTERUBINO.IT
INFO@TENUTERUBINO.IT

FOLLOW US    

