



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘RUDIAE’ - PRIMITIVO SALENTO IGP

RUDIAE È IL NOME DELL'ANTICO CENTRO MESSAPICO CHE DETTE I NATALI AL POETA LATINO QUINTO ENNIO, PIÙ TARDI, SU QUELL'AREA, SORGERÀ L'ODIERNA LECCE, CAPITALE DEL BAROCCO SALENTINO.

VINO ROSSO, FERMO, PRODOTTO CON UVE PRIMITIVO, RACCOLTE BEN MATURE NELL'ULTIMA DECADE DI AGOSTO.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.700 E 4.900

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA GLI 7.000 E 8.000 KG

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE IN AGOSTO

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON CONTATTO PER 10-12 GIORNI DELLE BUCCE CON IL MOSTO, A TEMPERATURA DI 28-30°C.

PERIODO DI MATURAZIONE: 50% IN GRANDI BOTTI DI LEGNO, 50% IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO.

PROFUMI: AMPI E PERSISTENTI CON SENTORI DI PRUGNA, CILIEGIA, LIQUIRIZIA.

SAPORE: ASCIUTTO, CALDO E DELICATO.

BOTTIGLIA: BORDOLESE ‘ELITE’ DA 750 ML, COLORE UVAG

GRADAZIONE: 14% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO PER ARROSTI DI CARNE ROSSA, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C, SI CONSIGLIA DI STAPPARE LA BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO.

‘RUDIAE’ - PRIMITIVO SALENTO IGP

RUDIAE IS THE NAME OF THE ANCIENT MESSAPIC TOWN WHERE WAS BORN THE FAMOUS LATIN POET QUINTO ENNIO AND WHERE THE PRESENT CITY OF LECCE, CAPITAL OF THE SALENTO BAROQUE, WAS FOUNDED IN LATER TIMES.

FLAT, RED WINE PRODUCED WITH PRIMITIVO GRAPES, HARVESTED AT MATURITY IN THE LAST DECADE OF AUGUST.

PLANTS PER HECTARE: 4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 PER ACRE).

YIELD PER HECTARE: 7.000 – 8.000 KG (15.430 – 17.600 POUNDS PER ACRE).

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES

VINIFICATION: IN RED, WITH 10-12 DAYS CONTACT BETWEEN THE SKINS AND THE MUST AT 28-30 C.

TYPE OF CONTAINERS: 50% IN BIG WOOD BARREL, 50% IN INOX STEEL TANK.

ORGANOLEPTIC EXAMINATION: DEEP RUBY RED.

TASTE: WARM AND DELICATE, AMPLE AND PERSISTENT WITH PERFUMES OF PRUNES, CHERRIES, LIQUORICE.

BOTTLE: 750 ML BORDELAISE ‘ELITE’

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT WITH RED MEAT, GAME, AND SEASONED CHEESES.

DRINKING TEMPERATURE: 18C, OPEN AT LEAST ONE HOUR BEFORE SERVING.

ALCOHOL: 14% BY VOL.

