



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘RUDIAE’ - PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

RUDIAE È IL NOME DELLA MITICA CITTÀ MESSAPICA CHE DETTE I NATALI AL POETA LATINO QUINTO ENNIO. SU QUELL’AREA VERRÀ POI ERETTA UNA DELLE PORTE DI ACCESSO ALLA ODIERNA CITTÀ DI LECCE, CHE ABBIAMO VOLUTO OMAGGIARE CON UN’ETICHETTA RIPORTANTE IL SUO NOME.

VARIETÀ DELLE UVE: PRIMITIVO 100%

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 MYTHICAL MESSAPIAN CITY WHICH GAVE BIRTH TO THE LATIN POET QUINTO ENNIO. ONE OF THE ACCESS GATES TO TODAY’S CITY OF LECCE WILL THEN BE ERECTED ON THAT AREA, WHICH WE WANTED TO PAY HOMAGE TO WITH A LABEL BEARING ITS NAME.

GRAPES: PRIMITIVO 100%

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.

