

# 'RUDIAE'

## PRIMITIVO IGT SALENTO

Vino rosso, fermo, prodotto con uve Primitivo del Salento in purezza, raccolte ben mature.

Numero di piante per ettaro: tra 5.200 e 5.300  
Produzione per ettaro: tra gli 8.000 e 9.000 kg.  
Vinificazione: in rosso con contatto per 10-12 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.  
Tipo di serbatoi: vetro cemento, in termo-conservazione  
Esame organolettico: si presenta di colore rosso rubino intenso  
Profumi: ampi e persistenti con sentori di prugna e ciliegia  
Sapore: asciutto, caldo e delicato  
Bottiglia: bordolese "elite" da 750 ml  
Gradazione: 14% vol.  
Accompagnamenti: ottimo per arrostiti 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 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.

### *Red wine produced exclusively with Primitivo grapes of Salento, harvested at maturity.*

*Plants per hectare: 5,200 – 5,300 (2360 - 2400 per acre)*  
*Yield per hectare: 8,000 – 9,000 kg (1400 – 1650 pounds per acre)*  
*Vinification: in red, with 10-12 days contact between the skins and the must at 28-30 C.*  
*Type of Containers: Vitrified cement, thermo-conservation*  
*Organoleptic Examination: intense ruby red.*  
*Perfumes: ample and persistent with scents of prunes and cherries*  
*Taste: dry, warm and delicate*  
*Bottle: 750 ml bordelaise "elite"*  
*Alcohol: 14*  
*Accompaniments: excellent with red meat, game, and seasoned cheeses.*  
*Drinking temperature: 18C. Should be opened at least one hour before serving.*

*Rudiae is the name of the ancient Roman town of Messapicus where the latin poet Quinto Ennio was born and where the present city of Lecce, capital of the Salento baroque, was founded in later times.*