

2020 Tenute Rubino OLIO Fruttato leggero 0,5 Liter **FIRST Lot** Nr.:47190421L
2020 Tenute Rubino OLIO Fruttato intenso 0,5 Liter **FIRST Lot** Nr.:41190321CI

Land/Weingebiet: Italien / Apulien
Weingut/Winzer: Tenute Rubino / Luigi Rubino

Weingut: Mitte der 80er Jahre begann die Familie Rubino mit dem Aufbau des Betriebs und erwarb in einem Jahrzehnt eine wichtige Produktionsgrundlage von insgesamt 500 Hektar. Mit einer neuen Kellerei für die Weinbereitung, die sich auf die Produktion von Qualitätsweinen konzentriert, begann die Tenute Rubino, sich den großen Herausforderungen des heutigen Weinmarktes zu stellen. Die Anstrengungen im Laufe der Jahre wurden dank der ständigen Weiterentwicklung reichlich belohnt. Die Tenute Rubino hat dieses wichtige Ziel erreicht, indem sie sich um jedes Detail der Produktion gekümmert hat: vom Weinberg bis zur Flasche hat jeder Schritt eine moderne Neuinterpretation der Aspekte gemeinsam, auf denen Apulien seinen önologischen Erfolg aufgebaut hat.



Tommaso & Luigi Rubino



Luigi & Romina Rubino

Technische Daten: **Fruttato leggero**

☞ 4,7 Fruchtigkeitsmedian ☞ 2,0 Bitterkeitsmedian ☞ 0,26 g/l freie Fettsäuren ☞ 6,5 O₂/kg Peroxidwert

Fruttato intenso

☞ 6,0 Fruchtigkeitsmedian ☞ 2,2 Bitterkeitsmedian ☞ 0,24 g/l freie Fettsäuren ☞ 6,5 O₂/kg Peroxidwert

Sorte/Geschmack: Olivenöl - Leggero: Cuvee: Cellina - Coratina - Leccina (Olivensorten)
Olivenöl - Intensivo: Coratina (Olivensorte)

Erntezeit/-methode: vom zweiten bis dritten Oktoberwoche

Erntemethode/Mahlen: Handlese und mechanisches Schütteln innerhalb von weniger Stunden, Kaltextraktion und Konservierung bei kontrollierter Temperatur

Organoleptische Noten: ausgewogen und einhüllend mit Aromen von aromatischen Kräutern, Artischocke und grüner Mandel

Passt zu: mediterrane Küche und Speisen, anstatt Butter

Persönliches: Mein Patent bei DPMA wurde am 26. April 2022 erteilt und am 04. August 2022 veröffentlicht.: „Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von ungefiltertem Olivenöl mit hoher Haltbarkeit.“ Wir warten auf die Patent Zuteilung. Videos zur Verwendungsmöglichkeiten des Olivenöls und mehrere BLOG's „Wahrheiten Ansichten und Tipps zum Olivenöl“ werden in Kürze auf unserer Webseite, YouTube, Instagram erscheinen.

A. Sabri Ergin & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 5488 6666

A. Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

A. Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06