

FRED



TENUTA
RUBBIA
at COLLE

FRED

BEVIMI FRRREDDO!

FRED è il nuovo vino

di **Rubbia al Colle**

da bere fresco e da godere a tavola come al bar

Perché giovane, lineare, complesso,

ricco in acidità ed elegante...

...il vino rosso fuori ma **BIANCO DENTRO**



FRED

BEVIMI FRRREDDO!

TERRITORIO

La Maremma è zona di grandi contrasti: colline e mare, selvaggina e ortaggi, olio e formaggi di pecora nell'entroterra e palamite, gamberi rosa, moscardini sulla costa.

Questo panorama così variegato può essere racchiuso in un solo vino? Noi ci vogliamo provare...

LA RACCOLTA DELLE UVE

Se la maremma livornese è l'anima di questo vino, i tre vitigni che lo compongono ne forgiarono il carattere. Vendemmiamo quasi contemporaneamente:

il *Petit verdot* di collina con maturazione anticipata,

la *Syrah* di pedecollina dove i terreni risultano più umidi,

il *Sangiovese* delle zone calde ma ventilate più vicine al mare.

VINIFICAZIONE IN BIANCO DI UN VINO ROSSO

Oggi nella vinificazione in bianco vanno di gran moda le lunghe macerazioni sulle bucce.

Questo vino rosso, invece, nasce con obiettivi diversi: **una vinificazione in rosso condotta quasi al pari di una in bianco!**

Il nostro obiettivo è quello di lavorare su un'estrazione delicata di tannini preservando l'aspetto aromatico delle uve, con al massimo due giorni di macerazione delle bucce a bassa temperatura. Alla fine della fermentazione alcolica il vino affina in botti di rovere per diversi mesi per fissare ed equilibrare il colore e la complessità aromatica e gustativa di questo intrigante uvaggio.

Otteniamo allora un vino dal colore rosso vivo ma non intenso, dai tannini appena accennati, dall'aroma ricco ed evoluto di frutta rossa, balsamico e speziato.



CLASSIC 750 ml



GELETTE



TAPPO IN VETRO



LEVATAPPI

FRED

Tenuta RUBBIA AL COLLE

Località Poggetto alle Pulledre, 57028 Suvereto (LI) - t. +39.0565.827026
rubbialcolle@arcipelagomuratori.it - www.rubbialcolle.it

