



OLPAIO Suvereto DOCG Tenuta Rubbia al Colle

IL TERRITORIO

Suvereto si trova **in provincia di Livorno a pochi chilometri dal mare**. La piovosità è concentrata nel periodo autunnale e primaverile, mentre l'estate è solitamente molto calda e seccata. I terreni sono pesanti e argillosi in pianura, mentre nelle zone pedecollinari più sabbiosi con ghiaia in profondità. In collina invece troviamo terreni poveri e pietrosi. Si tratta sempre di suoli capaci di trattenere l'acqua.

Dalla vendemmia 2011 OLPAIO diventa un SUVERETO DOCG. Perde quindi la denominazione Val di Cornia DOC sottozona Suvereto per diventare "solo" SUVERETO DOCG. Si tratta di un riconoscimento importante che consacra la tradizione enoica di Suvereto. DOC non comunica solo "qualità" ma soprattutto rispetto di una tradizione e tipicità di un'origine territoriale che in questo caso diventa anche Garantita (DOCG). In pratica con l'acquisizione della DOCG Suvereto si inserisce fra i grandi e tradizionali territori vocati italiani.

IL VITIGNO

Il Merlot è un'uva che soffre la siccità ma anche i ristagni idrici quindi si esalta nei suoli di Suvereto che ci aiutano a preservare **la freschezza e l'aroma fruttato e vegetale tipico di questo vitigno**. Nell'Olpaio troviamo **il peperone verde nelle sue più variegata sfaccettature** a seconda delle variabili climatiche di ogni singola annata. Il sentore vegetale va di pari passo con **le note balsamiche** dettate dall'uso rispettoso di legni di rovere francese e americano, scelti per accompagnare l'evoluzione del Merlot rispettandone le sue note varietali declinate sui suoli argillosi che donano acidità e tannino.

NOTE TECNICHE:

Vigneti

Due sono i vigneti: **Olpaio** e **Terricciola** in ambiente pedecollinare caratterizzato da suoli alluvionali. Olpaio si estende per una superficie di 6.9 ha, Terricciola è di 4.3 ettari

Forma di allevamento

Spalliera potata a cordone speronato bilaterale

Numero di viti per ettaro

5.600

Uve

prevalentemente Merlot

Fermentazione alcolica

Macerazione in acciaio da 10 a 12 giorni con follature quotidiane seguite da rimontaggi a fine fermentazione alcolica. Controllo termico Spontanea, eseguita totalmente a fine fermentazione alcolica in acciaio o anche in barrique

Fermentazione malolattica

Affinamento e maturazione

Passaggio prima in barrique di rovere francese ed americano e poi in botte grande di rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi

Gradazione alcolica

Tra 13 e 14

Temperatura di servizio

18-20° C

Formati in commercio

0,75 L

Olpaio nelle sue prime 15 vendemmie

ANNATA 2014

Il 2014 sin dall'inizio è apparso più freddo ed umido del 2013. Giugno e luglio mesi molto anomali da questo punto di vista con medie pluviometriche di circa 150 mm. Poi un agosto molto caldo con soli 17 mm di pioggia intorno a ferragosto. I vini sono meno concentrati con un tannino non così possente rispetto al 2013 e in prospettiva al 2015, ma certamente più immediato e morbido. Abbiamo raccolto le uve con più di 13 gradi alcol potenziali e in cantina abbiamo controllato con cura le estrazioni dei polifenoli. Il vino risulta con colore vivo ed intenso e al naso complesso e con buona evoluzione. In bocca morbido e avvolgente. Una bella acidità viva ma bilanciata dal legno dona lunghezza e garantisce longevità in bottiglia.

ANNATA 2013

Stagione iniziata nel segno del freddo e della pioggia fino a giugno. Poi luglio e agosto molto caldi e siccitosi hanno ridato pregio all'annata. Vendemmia anticipata a fine agosto. Uve perfette dal punto di vista fisiologico con ottima gradazione zuccherina, acidità e profilo antocianico. Una bella vendemmia ricca, dagli aromi fruttati ma anche balsamici nel pieno stile Merlot. Lungo affinamento in legno, barrique prima e botte dopo, per dare morbidezza e equilibrio ad un vino molto strutturato.

ANNATA 2012. NON IMBOTTIGLIATO

Il 2012 non ci aveva dato soddisfazioni in cantina quindi abbiamo deciso di non imbottigliarlo. Il 2012 è stata una stagione molto calda e nella media la più calda degli ultimi 10 anni. Però è stata anche molto piovosa con un mese di agosto con quasi 60 mm di pioggia. Non abbiamo ritenuto meritasse l'imbottigliamento.

ANNATA 2011

Il 2011 è stata un'annata abbastanza equilibrata se si esclude il mese di agosto molto caldo e arido. Le uve sono maturate anticipatamente e a fine agosto abbiamo già raccolto uve con alta gradazione alcolica. L'apparato vegetativo era in parte compromesso e quindi i grappoli erano esposti alla radiazione diretta del sole. Vendemmia in giornate molto calde. Come nel 2008 abbiamo raffreddato le uve in vasca e la vinificazione è avvenuta a relativamente basse temperature per preservare gli aromi fruttati dell'uva. Il vino ha risentito del caldo di agosto ed è parso sin da subito privo di tannino astringente.

ANNATA 2010

Dopo il 2009 il 2010 è stata fortunatamente una stagione più equilibrata. La produzione ha risentito della siccità dell'anno precedente ma la vendemmia è stata molto bella. Abbiamo raccolto il 6 di settembre con uve con parametri analitici canonici. Colore delle bucce molto intenso e vinaccioli molto ben maturi e croccanti. Vinificazione tradizionale con vino che quando è entrato in legno aveva già un tannino abbastanza morbido.



ANNATA 2009. NON IMBOTTIGLIATO

Il 2009 non ci aveva dato soddisfazioni in cantina quindi abbiamo deciso di non imbottigliarlo. Il 2009 è stata una stagione molto asciutta. Luglio, Agosto ed anche inizio settembre con solo un evento piovoso che non è riuscito neanche a bagnare il terreno. Non abbiamo ritenuto fosse una vendemmia che meritasse di essere imbottigliata.

ANNATA 2008

Piovosità molto intensa fino a tutto giugno ma poi luglio ed agosto caldi e siccitosi che hanno anticipato la maturazione delle uve e quindi la vendemmia. Le foglie in vendemmia nella parte dei grappoli erano già parzialmente secche e quindi le uve sono state molto concentrate ed in vendemmia apparivano i primi segni di disidratazione. **Vendemmia in giornate molto calde.** In vasca di fermentazione le uve sono state raffreddate per contenere fenomeni ossidativi. **Nonostante l'annata difficile il vino è longevo grazie alla ricca componente acidica.** Inizialmente particolarmente tannico è stato ammorbidito da lungo affinamento in barrique.

ANNATA 2007

Una grande annata. Il 2007 è stato più caldo e siccitoso all'inizio dell'estate ma poi agosto particolarmente caldo e piovoso. Annata che ha abbinato **ottima produzione e ottima qualità.** Le uve sono state raccolte il 4 settembre con apparato vegetativo ancora bello verde. Uva non esposta ai raggi diretti del sole caratterizzata da aromi tipici del Merlot che sono stati valorizzati con una vinificazione molto attenta con due follature quotidiane per circa 10 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta subito dopo la prima svinatura. **Vino complesso, ricco e molto elegante ottima espressione di un millennio fra i più qualitativi.**

ANNATA 2006

Annata abbastanza piovosa se si esclude giugno ma anche molto calda. Quindi stagione molto vigorosa e produttiva. La vendemmia è stata posticipata al 6 di settembre, quindi più tardiva. Le uve **meno concentrate** rispetto a quelle degli anni precedenti. Forse la prima annata del terzo millennio che ha **conferito alle uve Merlot un carattere "vegetale"** non comune nell'ambiente di Suvereto. Vinificazione molto delicata per non estrarre troppi tannini verdi con macerazione per soli 5-6 giorni. Il vino si è rivelato meno intenso dei precedenti ma sempre in linea con la sua personalità.

ANNATA 2005

Annata dal punto di vista climatico quasi perfetta. Maggio e giugno con scarsa pioggia ma luglio ed agosto con più di 20 millimetri per mese. Produzione leggermente più abbondante del 2004 e vendemmia sempre ad inizio settembre con apparato vegetativo ancora attivo e uve ben protette dai raggi diretti del sole. **Annata che anche dal punto di vista enologico si è rivelata molto interessante con predominanza delle note balsamiche rispetto a quelle fruttate.** Barrique e botte per circa 30 mesi per dare equilibrio al vino ricco di tannino.

ANNATA 2004

Annata potremmo dire perfetta. Piogge distribuite regolarmente lungo tutta l'estate. Sviluppo vegetativo molto equilibrato e ottima produzione. **Uve mature raccolte ad inizio settembre** con grappoli abbastanza grossi ed acini belli turgidi dal colore vivo. Vinaccioli molto croccanti e maturi.



Vinificazione con follature iniziali seguite da rimontaggi quando la fermentazione stava esaurendosi. Temperatura di fermentazione massima intorno ai 28°C. **Vino complesso, pieno, con acidità molto bilanciata. Grande longevità ed eleganza.**

ANNATA 2003

Giugno e luglio senza neanche un millimetro di pioggia. La stagione si stava rivelando molto critica ma ad agosto si sono registrati eventi piovosi che hanno migliorato la situazione rendendo l'annata, seppur molto calda e seccata, molto interessante. Vendemmia sempre a fine agosto con basso numero di grappoli per ceppo ma ben idratati. Vendemmia con parametri analitici equilibrati. Uve più mature rispetto al 2002 e **vino molto più concentrato che già a fine fermentazione** si è rivelato con tannicità morbida. Dopo un anno di legno subito il passaggio in botte grande.

ANNATA 2002

La prima estate relativamente piovosa del terzo millennio. La temperatura media è stata più bassa del 2000 e 2001 e l'uva l'abbiamo raccolta a fine agosto, una settimana dopo rispetto al 2001. Uve ben idratate ma al contempo molto mature. Aromi molto varietali in vinificazione preservati da temperatura di fermentazione non superiore a 25-27°C. **Il vino ha avuto bisogno di una maggiore permanenza in barrique per bilanciare la sua acidità che inizialmente era troppo importante.** Dopo due anni di legno il vino si è rivelato molto interessante.

ANNATA 2001

Primavera sufficientemente piovosa, poi l'estate è stata molto calda e seccata. **Abbiamo vendemmiato praticamente come nel 2000** prima delle piogge di fine agosto ed inizio settembre. Nel 2001 la produzione è stata bassa e le uve sono state raccolte quando iniziavano a mostrare i primi sintomi di disidratazione. Quindi **uva concentrata con vinaccioli croccanti ma ancora con una certa tannicità.** Vinificazione con rimontaggi tradizionali a bassa temperatura. Vino di struttura che è maturato più tardivamente rispetto a quello del 2000.

ANNATA 2000

Dopo un aprile piovoso **estate molto calda e seccata. Vendemmia anticipata al 25 agosto.** Produzione per ceppo molto bassa con uve molto zuccherine, concentrate, colore omogeneo. Vinaccioli croccanti con tannicità morbida. Vinificazione con rimontaggi. **Vino di grande calore, morbido supportato da aromi erbacei estratti da temperatura di fermentazione non superiori a 25°C. La più bella annata degli ultimi 20 anni insieme alla 2004 e alla 2007.** Ne vennero prodotte e commercializzate le prime 2000 bottiglie.