

Barricoccio® - Rubbia al Colle

Toscana IGT Sangiovese

Nella Maremma livornese, fra terre viticole famose e ricche di storia, Rubbia al Colle è **dedicata ai vini rossi, Sangiovese in particolare senza disdegnare Merlot, Cabernet, Syrah e Petit verdot fra le varietà internazionali. Il vino qui è PAESAGGIO LIQUIDO: espressione, cioè, delle sensazioni e delle esperienze che si vivono camminando questi luoghi ancora vergini.** Qui, a Rubbia al Colle, in queste atmosfere, è nato il progetto **SIMBIOTICO**, con la sperimentazione dei consorzi micorrizici, nella naturalità del paesaggio maremmano, **abbiamo pensato alle prime vinificazioni in assenza di allergeni.** Ancora qui abbiamo pensato **alla vinificazione in argilla** creando il Barricoccio®. Nel rispetto per la natura e dal desiderio di preservare il paesaggio rurale tipico della maremma è nata la viticoltura e l'enologia del nostro futuro.

I VIGNETI

Il vigneto si chiama Rumpotino, ed è il risultato di una selezione di più di **26 biotipi** di Sangiovese raccolti in un vecchio vigneto dei primi del 900 franco di piede, acquistato dai Fratelli Muratori nel 1999. Le viti più interessanti dal punto di vista qualitativo sono state propagate e piantate nel nuovo vigneto; quindi ne resta la memoria storica e genetica della Val di Cornia non ancora interessata dalle varietà internazionali.

IL VINO

Il Barricoccio per noi è un **contenitore in terracotta per l'affinamento del Sangiovese**, proprio in sostituzione della classica barrique, in cui il vino affina dal punto di vista gustativo ma resta vivo e fresco dal punto di vista olfattivo. Il colore resta vivace senza concedere nulla a nuance da invecchiamento, il naso ricco di frutti rossi tipici del vitigno con sensazioni elegantemente balsamiche. La lunga permanenza sur lie concede al vino rotondità gustativa accompagnata da un'acidità non invadente e tannicità gradevole e avvolgente.

Superficie totale vigneti	5,9 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	Sangiovese, Ciliegolo
Vinificazione	Macerazione in acciaio da 10 a 12 giorni con rimontaggi e follature quotidiani. Controllo termico
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <28° C
Fermentazione malolattica	Spontanea e totale
Affinamento e maturazione	In BARRICOCCIO®
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,0
Temperatura di servizio	18-20° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Morbidezza Struttura Frutti rossi Frutta matura Balsamico Cuoi
Abbinamenti consigliati	Carni rosse, salumi, crostini, conigli e pollame alla cacciatora. Anche con zuppe di pesce e pesce arrosto.



TENUTA
RUBBIA
a COLLE
SUVERETO





Barricoccio® - Rubbia al Colle

Toscana IGT Sangiovese

Rubbia al Colle is located in Maremma, near Livorno, among many famous wine-growing lands rich in history. We produce just **red wines, especially Sangiovese, without excluding Merlot, Cabernet, Syrah and Petit verdot among the international varieties. Here the wine is LIQUID LANDSCAPE: that means expression of sensations and experiences that live by walking through these still virgin places.** Here, in Rubbia al Colle, in these atmospheres, was born the **SYMBIOTIC** project. We start here experimenting with mycorrhizal consortia, in the naturalness of Maremma, **we thought about first vinifications in absence of allergens.** Here again we thought about **vinifying in clay** by creating Barricoccio®. Spontaneously, simply guided by respect for nature and the desire to preserve the rural landscape, typical of Maremma, it was born the viticulture and the oenology of our future.

THE VINEYARDS

The vineyard is called Rumpotino, where more than **26 biotypes** of Sangiovese were collected in an old ungrafted vineyard from the beginning of the XX Century, bought by Muratori brothers in 1999. From the qualitative point of view, the most interesting screws have been propagated and planted in new vineyard, then it remains the historical and genetic memory of the Val di Cornia not yet affected by the international varieties.

THE WINE

Barricoccio is **a terracotta container that we use to fine our Sangiovese** in order to substitute the classical barrique. In Barricoccio wine evolves its taste but still remains fresh and vivid from the olfactory point of view. The colour is still bright without old nuances, the nose is rich in red fruits typical of Sangiovese grape with elegant balsamic notes. The long permanence *sur lie* gives to the wine a smooth taste together with a soft acidity and a pleasant and wraparound tannin.

Total vineyards area	5,9 ha; 14.5 ac
Training system	Pruned espalier at bilateral spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,600 (2,266 per acre)
Grapes	Sangiovese, Ciliegolo
Vinification	Skin contact in stainless steel tanks from 10 to 12 days with daily pumping over and punching down. Thermal control
Alcoholic fermentation	In stainless steel; temperature <28° C (82.4° F)
Malolactic fermentation	Spontaneous and complete
Maturation	In Barricoccio®
Alcoholic content	Between 12,50 and 13,0
Service temperature	18-20° C; 64.4-68° F
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Smooth Body Red Fruit Ripe Fruit Balsamic Leather
Suggested food parings	Barricoccio is perfect suited to red meats, salami, cold cooked meats and chicken or rabbit stewed in a tomato, wine and herb sauce. Also with fish soups and roast fish.



TENUTA
RUBBIA
at COLLE
SUVERETO

