

# Drumo - 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 Barriccocio®. 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 è chiamato Drumo, ed è situato in ambiente maremmano con suoli profondi, umidi, sabbioso-limosi con clima caldo e asciutto.

### IL VINO

Di buona struttura e morbidezza, ostenta un color rosso vermiglio che si accompagna alla fragranza tipica del Sangiovese, in cui si riconoscono frutti maturi, sensazioni floreali e balsamiche, note di cuoio e vegetali. E' un vino che testimonia la tendenza all'immediatezza di Rubbia al Colle.

Superficie totale vigneti	11,8 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	Sangiovese
Vinificazione	Macerazione in acciaio da 7 a 10 giorni con rimontaggi quotidiani. Controllo termico
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <28° C
Fermentazione malolattica	Spontanea, eseguita totalmente
Affinamento e maturazione	In botti di rovere da 25 hl
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 14,50
Temperatura di servizio	16-18° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Acidità Frutta matura Floreale dolce Balsamico Cuoio Vegetale
Abbinamenti consigliati	Zuppe di cereali, orzo, farro, legumi, lenticchie e fagioli.



TENUTA  
**RUBBIA**  
al COLLE  
SUVERETO





# Drumo - 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 Drumo; it is located in the flatlands of Maremma with deep, humid, sandy loam soils. The climate is warm and dry.

### THE WINE

Drumo, IGT Toscana, is a nicely immediate Sangiovese, it goes easily with first and second courses of the Italian traditional *cuisine*. It is characterised by a good structure and softness, a vermilion colour with the typical fragrances of Sangiovese of ripe fruits, floral and balsamic scents and leather flavours. It is a wine symbol of the immediacy of Rubbia al Colle.

<b>Total vineyards area</b>	11,8 ha; 29.2 ac
<b>Training system</b>	Pruned espalier at bilateral spurred cordon
<b>Number of vines per Hectare</b>	5,600 (2,266 per acre)
<b>Grapes</b>	Sangiovese
<b>Vinification</b>	Maceration in stainless steel tanks from 7 to 10 days with daily pumping over. Thermal control
<b>Alcoholic fermentation</b>	In stainless steel; temperature <28° C (82.4° F)
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, totally performed
<b>Maturation</b>	In oak barrels of 25 hl
<b>Alcoholic content</b>	Between 12,50 and 14,50
<b>Service temperature</b>	16-18° C; 60.8-64.4° F
<b>Bottle sizes available</b>	0.75 L
<b>Prevailing aromatic and taste Descriptors</b>	Acidity Ripe Fruit Sweet floreal Balsamic Leather Vegetal
<b>Suggested food parings</b>	Cereal, barley, spelt, legumes, lentils and beans soup.



TENUTA  
**RUBBIA**  
at COLLE  
SUVERETO

