

Le Pulledre - Rubbia al Colle

Toscana IGT Rosso

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.**

Da qui, spontaneamente, guidati semplicemente dal 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

Le uve provengono da due Poderi. Il Podere La Rubbia, situato in ambiente collinare con clima caldo e ventilato, suoli argilloso-calcarei con sedimenti pietrosi friabili a scaglie di colore che vanno dal bianco al grigio. Il Podere Le Pulledre, situato in ambiente pedecollinare dal suolo argilloso con strati di sabbia profonda e dal clima caldo con buone escursioni termiche notturne.

IL VINO

Le Pulledre, Indicazione Geografica Tipica Toscana, uvaggio d'incontro tra due origini enoiche (francese e italiana) Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Sangiovese e Ciliegiolo.

Al naso molto complesso, giocato molto sull'equilibrio delle componenti fruttate ed evolute: balsamiche, mentolate, che si sposano con frutti rossi. In bocca ben strutturato e persistente risulta avvolgente e lungo.



Vendemmie	I vari vitigni maturano ogni anno in maniera molto diversificata e quindi li raccogliamo e vinifichiamo separatamente. Si comincia di norma con il Ciliegiolo dal vigneto Rumpotino del Podere Le Pulledre, segue la raccolta dello Syrah e Petit verdot dai vigneti Vermiglio e Anfiteatro del Podere La Rubbia. Il vitigno di casa è il Sangiovese raccolto dal vigneto Usilio del Podere La Rubbia. Di norma il più tardivo è il Cabernet Sauvignon dal vigneto Le Sughere del Podere La Rubbia.
Vinificazione	Sangiovese e Ciliegiolo vengono fermentati in vasche di acciaio con follature che variano dagli 8 ai 10 giorni seguite da rimontaggi giornalieri per altri 2 o 3 giorni. Syrah e Petit verdot sono fermentati in tini di rovere in macerazione con le bucce per 7 o 8 giorni. Mentre il Cabernet Sauvignon è fermentato in tini di rovere in macerazione con le bucce per più di 45 giorni.
Affinamento e maturazione	Tutti i vini una volta svinati, vengono affinati in barrique
Assemblaggio	A primavera inoltrata si assaggiano tutte le barrique dei singoli vini monovarietali e vengono selezionate le migliori 14 per la realizzazione di un blend che possa essere la massima espressione di una cantina come Rubbia al Colle. LE PULLEDRE è il risultato di una sapiente cuvée di uve Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit verdot, Sangiovese e Ciliegiolo. Vi è poi l'assemblaggio dei vini in un'unica botte di rovere, dove le diverse varietà hanno almeno 5 mesi di tempo per amalgamarsi e dare origine a LE PULLEDRE. A dicembre imbottigliamo le 3500 bottiglie.
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Persistenza Struttura Frutti rossi Balsamico Cuoio Vegetale
Abbinamenti consigliati	Con piatti a base di carni rosse, selvaggina e penna; piatti comunque ricchi di personalità trovano con questo vino un grande compagno.





Le Pulledre - Rubbia al Colle

Toscana IGT Rosso

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.** 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

Grapes come from two different areas of the property. Podere La Rubbia, located on an hill with warm and windy climate. Soils are clay and calcareous with stony friable sediments of different colors from white to gray, and Podere Le Pulledre, situated at the foot of a hill with clay soil with deep sand layers, warm climate and good thermic excursions by night.

THE WINE

Le Pulledre, Indicazione Geografica Tipica Toscana, is a blend made of two kinds of grape varieties: French and Italian ones. It includes Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Syrah, Sangiovese and Ciliegliolo. A complex nose that balances fruity and evolutive notes: balsamic, mint together with red fruits.



Harvest	According to location and varieties, grapes ripe in extremely different ways and so we work them separately. We normally start with Ciliegliolo picked up from the vineyard Rumpotino of Podere Le Pulledre. Then we move to Syrah and Petit verdot from the vineyards Vermiglio and Anfiteatro of Podere La Rubbia. Our native grape, the Sangiovese , is picked up from the vineyard Usilio of Podere La Rubbia. Normally the latest is Cabernet Sauvignon we collect from the vineyard Le Sughere of Podere La Rubbia
Vinification	Sangiovese and Ciliegliolo ferment in stainless steel tanks for 8-10 days long punching down and daily pumping over for 2 days. While Syrah and Petit verdot ferment in oak casks with skin maceration for 7-8 days. Cabernet Sauvignon ferments in oak casks with skin maceration for more then 45 days
Aging and maturation	Once drawn off, every wine is then fined in barrique
Assembly	By the end of springtime, we taste every barrique of wines made of single grape varieties and we decided to choose the best 14 barriques for the creation of a blend that could represent the best expression of Rubbia al Colle winery. LE PULLEDRE is the result of a wise cuvee of Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit verdot, Sangiovese and Ciliegliolo. Then wines are assembled in a single oak cask where different grape varies have five months to blend and to give birth to LE PULLEDRE. On December we bottle the 3500 bottles.
Prevailing aromatic and taste descriptors	Persistence Body Red fruit Balsamic Leather Vegetal
Suggested food parings	Full-body and persistent wine, good with game pen meat, or rich dishes in general, with strong personality.

