

# Olpaio - Rubbia al Colle

Suvereto DOCG

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 Barriccio®. 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

Le vigne dell'Olpaio sono: Olpaio, Terriciola, Girasoli; situate in ambiente pedecollinare dal suolo argilloso con strati di sabbia profonda. Il clima è caldo con buone escursioni notturne.

## IL VINO

Olpaio, Suvereto DOCG è un intrigante vino a predominanza Merlot di stile bordolese. Un vino premiato per la sua morbidezza, persistenza, struttura, che si rivela nel color rosso granato intenso, per i sentori e gli aromi di frutta matura, di frutti rossi, per le sensazioni floreali, balsamiche e di cuoio. Un vino dalla personalità decisa, rappresentativa della qualità e delle potenzialità del territorio di Suvereto in Val di Cornia, della Tenuta di Rubbia al Colle in particolare.

Superficie totale vigneti	16,2 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	prevalentemente Merlot
Vinificazione	Macerazione in acciaio da 10 a 12 giorni con rimontaggi quotidiani. Controllo termico
Fermentazione alcolica	In acciaio e parte in legno, temperatura <28° C
Fermentazione malolattica	Spontanea, eseguita totalmente
Affinamento e maturazione	In barrique di rovere e in botte grande
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 14,50
Temperatura di servizio	18-20° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Persistenza Morbidezza Struttura Frutti rossi Floreale dolce Balsamico
Abbinamenti consigliati	Si sposa con le carni, ma è in perfetta sintonia con i primi piatti conditi con sughi saporiti sempre a base di carni, anche di selvaggina. Un vino "cinghialesco", come vuole la Maremma.



TENUTA  
**RUBBIA**  
al COLLE  
SUVERETO





# Olpaio - Rubbia al Colle

## Suvereto DOCG

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 vineyards are called Olpaio, Terriciola, Girasoli; they are located in the foothills with clayey topsoil positioned over a deep sandy soil. The climate is warm and there are good nocturnal temperature excursions.

### THE WINE

Olpaio, Suvereto DOCG is a Bordeaux style blend, mainly based on Merlot grape. A wine that has been awarded in the past for its smoothness, persistence and body with an intense ruby red colour. Flavours in the nose are of ripen red fruits together with floral, balsamic and leather scents. A wine with a strong personality that represents qualities and potential of an area as Suvereto in Val di Cornia, of Rubbia al Colle Estate particularly.

<b>Total vineyards area</b>	16.2 ha; 39.9 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>	Mainly Merlot
<b>Vinification</b>	Skin contact from 10 to 12 days in temperature-controlled stainless steel tanks with daily pumping over. Thermal control
<b>Alcoholic fermentation</b>	Part in stainless steel and part in wood, temperature <28° C (82.4° F)
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, totally performed
<b>Maturation</b>	In small oak barrels and in casks
<b>Alcoholic content</b>	Between 12,50 and 14,50
<b>Service temperature</b>	18-20° C; 64-68° F
<b>Bottle sizes available</b>	0.75 L - 1.5 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Persistence Smooth Body Red fruit Sweet floreal Balsamic
<b>Suggested food pairings</b>	A good food-pairing is with meats but also with first courses cooked with savoury sauces always based on meat, maybe wild meats. A "boar" wine, as the typical animal of Maremma.



TENUTA  
**RUBBIA**  
at COLLE  
SUVERETO

