

# Rabuccolo - 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**. 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 è chiamato Rabuccolo, situato in un ambiente maremmano dai suoli profondi umidi, sabbioso-limosi. Il clima caldo e asciutto.

### IL VINO

Rabuccolo, IGT Toscana, nasce da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc e Syrah di cui mantiene la persistenza e la struttura, senza eccedere, per conservare la fragranza del bouquet, in cui si riconoscono sentori e aromi balsamici e vegetali insieme a frutti rossi e a frutta matura. Un vino color rubino dalla personalità accattivante.

Superficie totale vigneti	17,3 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Syrah
Vinificazione	Macerazione in acciaio da 10 a 12 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	0,375 L - 0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Persistenza Struttura Frutti rossi Frutta matura Balsamico Vegetale
Abbinamenti consigliati	Nella bella stagione accompagna frittate, sfornati di verdure, formaggi non troppo stagionati, pizze elaborate e in inverno è il compagno ideale delle zuppe di cereali, orzo, farro e legumi, lenticchie, fagioli.



TENUTA  
**RUBBIA**  
al COLLE  
SUVERETO





# Rabuccolo - 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.** 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 name of the vineyard is Rabuccolo; it is located in the flatlands with deep, humid, slightly clayey soil. The climate is warm and dry.

### THE WINE

Rabuccolo, IGT Toscana is born from Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Syrah maintaining persistence and structure. It keeps the fragrances able to give balsamic and vegetable aromas, red and ripe fruits. It's a ruby red coloured wine characterised by a charming personality.

<b>Total vineyards area</b>	17.3 ha; 42.6 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>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Syrah
<b>Vinification</b>	Skin contact for 10-12 days in temperature-controlled stainless steel tanks 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 25-hectoliter (658 gal) oak casks
<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>	0.375 L - 0.75 L
<b>Prevailing aromatic and taste descriptors</b>	Persistence Body Red Fruit Ripe Fruit Balsamic Vegetal
<b>Suggested food pairings</b>	In summer well suited with omelettes, vegetables flans, cheeses and pizzas; in winter it is ideal with cereal, barley, spelt, legumes, lentils and beans soup.



TENUTA  
**RUBBIA**  
at COLLE  
SUVERETO

