

# Simbiotico - 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

I vigneti che danno origine a questo Sangiovese sono situati in ambiente maremmano con suoli profondi, umidi, sabbioso-limosi con clima caldo e asciutto.

### IL VINO

Il progetto Simbiotico tende a sviluppare una viticoltura ed enologia in simbiosi con l'ambiente, riducendo progressivamente in vigna ed in cantina tutti i prodotti di sintesi e/o potenzialmente allergenici (no ai prodotti di origine animale, OGM e solforosa, quindi il vino è VEGAN PRO).

Frutti rossi su tutto: il Sangiovese in una delle sue espressioni più varietali. Il leggero passaggio in botte grande si manifesta delicatamente al naso rendendo il vino ancora più accattivante. Lo stesso legno ammorbidisce l'attacco in bocca che comunque resta vivo e fresco.

Superficie totale vigneti	11,8 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	Sangiovese > del 95%. Uve simbiotiche riducendo fitofarmaci, usando consorzi microbiologici
Vinificazione	Macerazione in acciaio per circa 5 giorni. Follature quotidiane. Controllo termico. Nessuna aggiunta di solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale e OGM. Non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato. NO ALLERGENI, VEGAN PRO.
Fermentazione alcolica	In acciaio, fermentazione spontanea. Temperatura <28° C
Fermentazione malolattica	Spontanea, eseguita totalmente
Affinamento e maturazione	In acciaio e botti di rovere a temperatura controllata
Gradazione alcolica	Tra 12,50 e 13,00
Temperatura di servizio	16-18° C
Formati in commercio	0,75 L
Percezioni aromatiche e gustative prevalenti	Acidità Morbidezza Frutti rossi Floreale dolce Agrumi Vegetale
Abbinamenti consigliati	Aperitivi, bevuto spensieratamente oppure accompagnando piatti vegetariani e vegani: verdure in minestra ma anche elaborate al forno.



TENUTA  
**RUBBIA**  
al COLLE  
SUVERETO





# Simbiotico - 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

The project aims to grow a symbiotic viticulture and oenology in harmony with the environment, by reducing progressively in the vineyard and in the cellar all products of synthesis and/or potentially allergenic (no products of animal origin, GMOs and sulphur, so the wine is VEGAN PRO).

Red fruits above all: Sangiovese expresses itself in its most varietal notes. The wine is lightly aged in big oak barrels and this part of the wine-making process gives to the wine a charming feature. Wood makes the wine smoother even remaining vivid and fresh.

<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 > 95%. Symbiotic grapes reducing pesticides by using microbial consortia
<b>Vinification</b>	Skin contact for 5 days in stainless steel tanks. Daily punching down. Thermal control. No added sulfites and any potentially allergenic adjuvant and additive of animal and GMO origin. No Filtration, no Clarification, no Stabilization, no Allergens, VEGAN PRO.
<b>Alcoholic fermentation</b>	In stainless steel, spontaneous fermentation. Temperature <28° C (82.4° F)
<b>Malolactic fermentation</b>	Spontaneous, totally performed
<b>Maturation</b>	In stainless steel and oak barrel at controlled temperature
<b>Alcoholic content</b>	Between 12,50 and 13,00
<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 Smooth Red Fruit Sweet floreal Citrus Vegetal
<b>Suggested food pairings</b>	It is suggested for aperitifs or with vegetarian or vegan dishes: vegetables in soup but also cooked in oven.



TENUTA  
**RUBBIA**  
at COLLE  
SUVERETO

