

Vigna Usilio - Rubbia al Colle

Suvereto DOCG Sangiovese

Nella Maremma livornese, fra terre viticole famose e ricche di storia, Rubbia al Colle è la **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

Le uve provengono dal Podere La Rubbia, situato in un ambiente collinare dai suoli pedologicamente poco evoluti, franco argillosi in profondità, ma ricchi di sedimenti pietrosi in superficie. Il clima è caldo e ventilato.

IL VINO

Vigna Usilio, Suvereto Sangiovese DOCG ha colore granato intenso. Vino di grande struttura e persistenza, morbido alla bocca, ha una grande ricchezza di sentori e di aromi, in cui prevalgono i frutti rossi, la frutta matura, il cuoio, sensazioni floreali e balsamiche. Un vino che nasce da un vigneto collocato nella zona più alta della Val di Cornia, inondato dal sole, cui è dedicato. *Usil* in etrusco è infatti il nome del Dio Sole. Un Sangiovese di grande personalità, coinvolgente, pieno.

Superficie totale vigneti	3,6 ha
Forma di allevamento	Spalliera potata a cordone speronato unilaterale
Numero di viti per ettaro	5.600
Uve	Sangiovese
Vinificazione	Macerazione in tini di legno da 20 a 30 giorni con rimontaggi e follature quotidiani. Controllo termico
Fermentazione alcolica	In acciaio, temperatura <28° C
Fermentazione malolattica	Spontanea e totale
Affinamento e maturazione	In barrique di rovere
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 Balsamico Cuoio
Abbinamenti consigliati	Ideale per portate a base di funghi, carni rosse, roast beef.





Vigna Usilio - Rubbia al Colle

Suvereto DOCG 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 grapes come from Podere La Rubbia; it is located in the hills on less developed soil, with deep clay layers covered by stone sediments. The climate is warm and breezy.

THE WINE

Vigna Usilio, Suvereto Sangiovese DOCG, has an intense garnet red colour. It is characterised by a good structure, persistence and softness, it has a great richness of aromas, in which prevail ripe and red fruits, floral, balsamic scents and leather flavours. A wine originated by a vineyard located in the highest area of Val di Cornia, flooded by the sun to which it is dedicated. Actually *Usil* in ancient Etruscan language is the name of the God of the sun.

Total vineyards area	3,6 ha; 8.9 ac
Training system	Pruned espalier at unilateral spurred cordon
Number of vines per Hectare	5,600 (2,266 per acre)
Grapes	Sangiovese
Vinification	Maceration in wooden vats from 20 to 30 days with daily pumping over and punching down. Thermal control
Alcoholic fermentation	In wood, temperature <28° C (82.4° F)
Malolactic fermentation	Spontaneous and complete
Maturation	In small oak barrels
Alcoholic content	Between 12,50 and 14,50
Service temperature	18-20° C; 64.4-68° F
Bottle sizes available	0.75 L
Prevailing aromatic and taste descriptors	Persistence Smooth Body Red Fruit Balsamic Leather
Suggested food pairings	A Sangiovese with great personality, ideal with dishes based on mushrooms, red meats, roast beef.



TENUTA
RUBBIA
al COLLE
SUVERETO

