

# Fred bevimi frrreddo - Rubbia al Colle

## Toscana IGT Rosso

La **Maremma livornese** è un territorio estremo, dove sopravvivono le coltivazioni poco esigenti e rustiche; al contempo, però, **è terra anche di sabbie, di mare, di coste dove la temperatura si mitiga, il vento porta fragranza, l'umidità anche freschezza.**

Per quanto riguarda l'uva ed il vino è senza dubbio un territorio molto eclettico. Ai grandi vini rossi di tradizione bordolese, affinati a lungo in legno, si affiancano **bianchi fruttati ed acidi** a base di Vermentino e Sauvignon blanc. Sì perché **è tradizione che la gastronomia locale si possa sposare adeguatamente con i vini di territorio.**

### I VIGNETI

**Petit verdot** coltivato in alta collina a Suvereto nel nostro podere la Rubbia su galestro, dove la maturazione si anticipa ed il tannino è morbidissimo. **Syrah** ai piedi delle colline del podere Le Pulledre, dove sorge anche la cantina, su argilla con lenti di sabbia in profondità che danno colore e spezie al vitigno. **Sangiovese** su suoli alluvionali di pianura argillo sabbiosi del nostro podere di Casalappi per avere freschezza. **Ecco i tre paesaggi liquidi di Fred.**

### IL VINO

**Tre vitigni** che nonostante la loro diversità, ma grazie ai diversi terroir di coltivazione, sono **raccolti quasi contemporaneamente e vinificati in uvaggio in rosso fino all'alzata del cappello.** Vino dal colore con sfumature rosa antico molto limpido. Al **naso** sensazioni di **ciliegia, mirto, pepe nero con note delicate di rovere.** In **bocca bella struttura** ma non invadente accompagnata da una elegante **acidità** che crea **sapidità.** Il tannino è morbido e quindi **si adatta a essere bevuto alla temperatura di un vino bianco.** È un vino **rosso fuori ma bianco dentro.**

<b>Vendemmie</b>	<b>Petit verdot</b> dalla collina su suoli di galestro, <b>Syrah</b> in pedecollina su suoli argillosi con in profondità uno strato di sabbia drenante. <b>Sangiovese</b> dalla pianura alluvionale argillo-limosa. I tre vitigni sono raccolti contemporaneamente sfruttando le diversità dei rispettivi terroir. Il Petit verdot con maturazione anticipata accumula colore e tannino morbido, la Syrah vendemmiata con bacche quasi surmature per avere spezie ed il Sangiovese raccolto a piena maturazione per avere acidità e tannino equilibrato.
<b>Vinificazione</b>	<b>I tre vitigni sono vinificati assieme in acciaio con uno massimo due follature. Quando parte la fermentazione</b> ed il cappello si alza (la vinaccia spinta dall'anidride carbonica che si produce in fermentazione) <b>sviniamo.</b> La fermentazione finisce in acciaio a temperatura controllata, non > di 25°C.
<b>Affinamento e maturazione</b>	Il vino affina da subito in <b>botti di rovere</b> da 25 HI dove il colore si stabilizza e le componenti aromatiche e gustative si equilibrano. <b>L'affinamento in legno dura circa 12 mesi.</b> Il vino è messo in bottiglia subito dopo la vendemmia dell'anno successivo e affina in bottiglia.
<b>Assemblaggio</b>	Non esiste assemblaggio perché i tre vitigni vinificano assieme e quindi la composizione del vino è decisa alla vendemmia.
<b>Percezioni aromatiche e gustative prevalenti</b>	Persistenza Tannino morbido Frutti rossi (lampone, ciliegia) Mirto Pepe nero
<b>Abbinamenti consigliati</b>	Con aperitivi, finger foods, piatti a base di pesce ai ferri o in guazzetti, con frittore, piatti freschi e vegetariani. Da scoprire con ricette molto speziate anche di stile asiatico. <b>Da consumarsi freddo come se fosse un vino bianco alla temperatura di 8-10 °C.</b>





# Fred drink me cold - Rubbia al Colle

## Toscana IGT Rosso

**Maremma Area in Livorno province** is a stimulating area, rich in less demanding and rustic cultivations. At the same time it is also a **land of sands, of sea, of coasts where the temperature is mitigated, the wind brings fragrance, humidity and also freshness.**

As far as grapes and wine are concerned, it is undoubtedly a very eclectic territory: great red wines of Bordeaux tradition, aged for long time in wood, and also fruity and acidic white wines based on Vermentino and Sauvignon blanc. This is because **traditionally local gastronomy has always been appropriately married to the wines of the territory.**

### THE VINEYARDS

**Petit verdot** is grown on the high hills of Suvereto in our property *La Rubbia* based on marl, where the maturation is anticipated and the tannin is very smooth. **Syrah** is at the foot of the hills of the property *Le Pulledre*, where it is also located the winery, on clay soils with deep sand layers that give color and spice to the grape **Sangiovese** grows on alluvial, sandy and clay plain-soils of our property *Casalappi* to have freshness. **Here are the three liquid landscapes of Fred.**

### THE WINE

**Three grapes** that despite their diversity, but thanks to the different cultivation terroirs, **are harvested almost simultaneously and vinified all together in red, until the hat is up.** It is a wine with a very limpid pink color. On the **nose** you smell sensations of **cherry, myrtle, black pepper with delicate oak notes.** In the **mouth** you perceive a beautiful and not disturbing **structure**, accompanied by an elegant **acidity** that creates savory. The tannin is soft and therefore **adapts to be drunk at the temperature of a white wine. It is a red wine out but white inside.**



TENUTA  
**RUBBIA**  
at COLLE  
SUVERETO

Harvest	<b>Petit verdot</b> from the top hill on marl soils, <b>Syrah</b> on foothills clay soils where in deep you find a layer of draining sand. <b>Sangiovese</b> from the clay-loam floodplain. The three grapes are harvested simultaneously to express the differences of the respective terroir. Petit Verdot with early ripening accumulates color and soft tannins, Syrah harvested with almost overripe berries to get spices and Sangiovese harvested when fully ripened to have balanced acidity and tannins.
Vinification	<b>The three grapes are vinified together</b> in stainless steel with one maximum two punching down. We decant when the fermentation starts and the hat rises (the grape marc pushed by the carbon dioxide that is produced in fermentation). The fermentation ends in steel at controlled temperature (not > 25 ° C).
Aging and maturation	The wine immediately matures in 25 Hl <b>oak barrels</b> where the color stabilizes and the aromatic and gustatory components are balanced. <b>Aging in wood lasts about 12 months.</b> The wine is bottled immediately after the harvest of the following year to age in the bottle.
Assembly	There is no assembly because the three grapes are vinified together, that means that the composition of the wine is decided at the moment of the harvest.
Prevailing aromatic and taste descriptors	Persistence Soft tannin Red fruits (raspberry, cherry) Myrtle Black pepper
Suggested food pairings	With aperitifs, finger foods, grilled fish dishes or guazzetti, with fries, fresh and vegetarian dishes. To be discovered with very spicy recipes including Asian style. <b>To be consumed cold as if it were a white wine at a temperature of 8-10 ° C.</b>

