

TENUTA RUBBIA AL COLLE **SUVERETO**

Drumo

TOSCANA SANGIOVESE IGT

Drumo deriva dal greco antico e significa bosco.

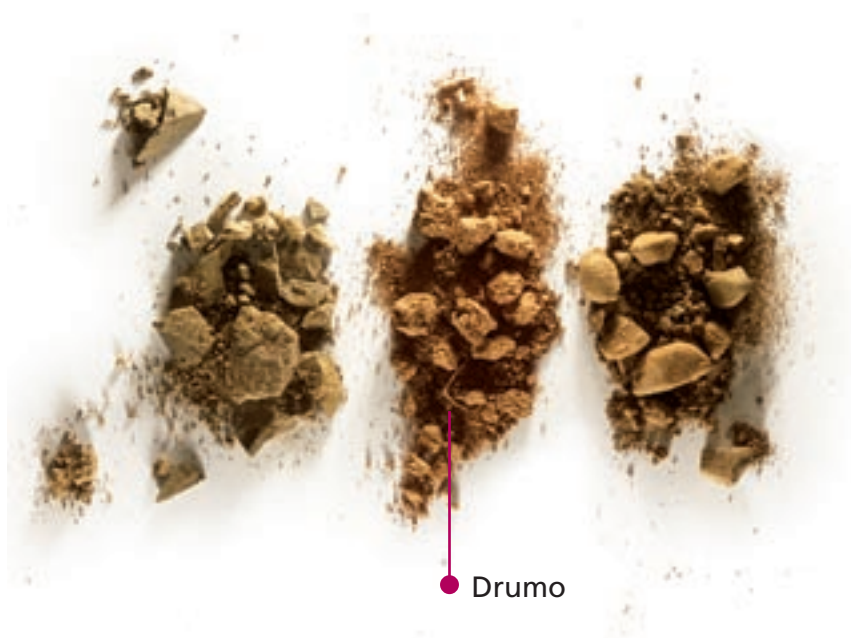
Un unico vigneto piantato solo con uve Sangiovese delle più recenti selezioni clonali. E' un Sangiovese di carattere genuino, provenendo da terreni sabbioso-limosi in cui il colore resta delicato e l'acidità viva. Mantiene freschezza e bevibilità affinando solo in acciaio e botti grandi.

"Drumo" is derived from ancient Greek and means woods.

Sangiovese selected from the most recent clones and cultivated in a vineyard in soil composed of silt and sand. It is the genuine expression of a native Italian grape variety. Characterized by a delicate ruby red color and a lively acidity, it maintains its freshness by aging exclusively in stainless steel tanks and large barrels or botti.

Drumo, altgriechisch für Wald.

Drumo kommt von einem großen Weinberg der nur mit Sangiovese bestellt ist. Der sandige und lehmige Boden gibt dem Wein einen echten Charakter, eine feine Farbe und eine prickelnde Säure. Durch die Lagerung in Stahlbehälter und Eichenfässern, erhält er Frische und wird zu einem angenehmen Tropfen.



Drumo TOSCANA SANGIOVESE IGT

VIGNETI DI PROVENIENZA: Drumo. Il vigneto che dà origine al Drumo è situato in un ambiente di pianura dai suoli profondi umidi, sabbioso-limosi con clima caldo arido.

VINEYARDS OF ORIGIN: Drumo. Drumo comes from a vineyard located in the flatlands with deep, humid, slightly clayey soil. The climate is warm and dry.

URSPRUNGSWEINBERGE: Drumo. Der Drumo Weinberg liegt auf ebener Lage mit tiefen, feuchten, sandigen und lehmigen Böden. Heißtrochenes Klima.



SUPERFICIE TOTALE VIGNETI 11,8 Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato bilaterale

NUMERO VITI PER ETTARO 5.600

UVE 100 % Sangiovese

VINIFICAZIONE Macerazione in acciaio da 7 a 10 giorni con rimontaggi quotidiani. Controllo termico

FERMENTAZIONE ALCOLICA In acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita totalmente

AFFINAMENTO E MATURAZIONE Per 10 mesi in botti di rovere da 25 Hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Almeno 3 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Zuppe di legumi e cereali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

FORMATI E CONFEZIONI IN

COMMERCIO 0.75 L

TOTAL VINEYARD AREA 11.8 ha; 29 ac

TRAINING SYSTEM Bilateral spurred cordon

NUMBER OF VINES PER HECTARE 5,600 (2,266 per acre)

GRAPES 100 % Sangiovese

VINIFICATION Skin contact for 7-10 days in temperature-controlled stainless steel tanks with daily pumping over the cap

ALCOHOLIC FERMENTATION In stainless steel

MALOLACTIC FERMENTATION Complete **MATURATION** For 10 months in 25-hectoliter (658-gal) oak casks

AGING IN THE BOTTLE At least 3 months

RECOMMENDED FOOD PAIRINGS

Legume and cereal based soups

SERVICE TEMPERATURE 14-16°C; 57-61 °F

BOTTLE SIZES AVAILABLE 0.75 L

GESAMTOBERFLÄCHE DER WEINBERGE

11,8 Ha

ANBAUWEISE cordone speronato bilaterale

WEINREBE PRO HEKTAR 5.600

TRAUBEN 100 % Sangiovese

VINIFIKATION Weinerzeugung im Stahlbehälter mit Schalenmazeration von 7 bis 10 Tage mit täglicher Remontage. Wärmekontrolle

ALKOHOLISCHE GÄRUNG im Stahlbehälter **MALOLAKTISCHE GÄRUNG** gänzlich verreichert

GÄRUNG UND REIFUNG 10-Monate im Eichenfass (25 hl)

FLASCHENVERFEINERUNG mindestens 3 Monate

EMPFEHLUNG Gemüse-und Getreidesuppen

SERVIERTEMPERATUR: 14-16°C

GRÖßE UND VERPACKUNG 0.75 L



0.75 L