VENETO IGT
ROSATO TRANQUILLO

From Sustainable Agricolture

WE ARE

FAIR

SO2 35 ppm at the time of bottling | Sugar Free

TRUE

No Filtration - No Clarification

FREE

Spontaneous Fermentation with Native Yeasts

COLD SKIN MACERATION

Suolo: Vulcanico
Uva: Pinot Grigio
Acidità: 5.50
Zuccheri: 0
Solfiti: 35 mg/litro
Alcol: 12% Vol.

HOW WE MAKE IT

Macerazione pellicolare a freddo, a 5/6 °C in vasca, per circa 4/5 giorni. Avviamento della fermentazione con l'innalzamento della temperatura e conseguente svinatura. Segue fermentazione in botte di rovere, con successiva sosta sui propri lieviti per 5 mesi, fino all'imbottigliamento.

UPSIDE-DOWN

HOW WE TASTE IT

Rosso corallo intenso e lucente, di grande luminosità e consistenza data dalla lunga macerazione sulle bucce.

Intenso, ricco e piacevolmente fragrante. Si apre all'olfatto come un'intrigante succo di piccoli frutti rossi, ribes, mora, lampone e melagrana, e ancora fico d'india e nespole. Prosegue con note più fresche che ricordano un sottobosco dopo una pioggia estiva, l'erba appena tagliata, il rosmarino in fiore e accenni floreali di geranio e ibisco. Diventa via via più complesso con sentori di tabacco bagnato, liquirizia, rabarbaro, pasta di mandorle e tocchi esotici di sandalo. In chiusura fresche note minerali di pietra ferrosa.

Secco, fresco e sapido, la leggera e piacevole astringenza tannica si accompagna finemente con il frutto rosso croccante e sensazioni citrine.
Finale equilibrato e di elegante persistenza.

Bruschettona estiva con pomodorini e basilico
Formaggella al tartufo
Cacio e pepe
Pizza Gourmet
Primi e secondi piatti di pesce al sugo

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Provalo per uno spritz alternativo: versa un bel calice di UPSIDE-DOWN, ghiaccio, seltz e due rametti di lavanda fresca.

COLD SKIN MACERATION

UPSIDE-DOWN