

Vitigno	Trebbiano
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	7000 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	1978
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in cemento
<i>Vinification - Ausbau</i>	In concrete - Zementfass
Produzione 2019	1960 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2019 production</i>	
Alcool	13,5%
<i>Alcohol-Alkohol</i>	
Acidità	5,70%
<i>Total acidity - Säure</i>	
Residuo zuccherino	1,00 g/l
<i>Residual sugar - Restsüsse</i>	
Estratto non riduttore	22.9 g/l
<i>Extract - Extrakt</i>	
Prima annata prodotta	2019
<i>First vintage - Erstmal Erzeugt</i>	

Aspetti Organolettici: *completamente vinificato in cemento, solo con lieviti indigeni, non filtrato, senza solfiti, liberato dalla capsula, con un'etichetta che parla a bassa voce. Essenziale.*

Di colore rosato scuro tendente all'aranciato, al naso cattura con spiccate note saline accompagnate da uva passa essicata e prugne secche. Di corpo e minerale, lascia la bocca pulita e vellutata, con sentori di pout-pourri e buccia d'arancia, anche questa essicata.

Abbinamento Gastronomico: *l'assenza di residuo zuccherino e la sapidità di questo vino, lo rendono ideale per accompagnare frutti di mare e crostacei, come un'astice alla catalana, oppure dei tortelli alla zucca.*

Tasting: *an essential wine, made and aged in concrete, with indigenous yeasts, not filtered, no sulphites added, no seal. The color is dark pink, almost orange. On the nose, saline perfumes with dried raisins and plums. Mineral and full bodied, it has a clean and velvety finish, with pout-pourri and dried orange skin scents.*

Food pairing: *the ideal wine for seafood, especially lobster, thanks to its high sapidity. For local pairing, it is perfect with pumpkin tortellini.*

Verkostung: *komplett in Zementfässern nur mit einheimischen Hefen ausgebaut. Unfiltriert, ohne Sulfite, befreit von der gewöhnlichen Kapsel. Ein diskretes und lautloses Etikett ergänzt diesen besonderen Wein. Dunkles Rosé mit Tendenz zu Orangenuancen; in der Nase deutliche salzige Noten, begleitet von getrockneten Rosinen und Pflaumen. Vollmundig und mineralisch, hinterlässt er einen sauberen und samtigen Geschmack im Mund und ein Hauch von Potpourri aus getrockneten Orangenschalen.*

Essenbegleitung: *Das Fehlen des Zuckergehalts und die Würzigkeit dieses Weines machen ihn zum idealen Begleiter von Meeresfrüchten und Krustentieren, wie auch zu Hummer nach katalanischer Art oder den traditionell-italienischen Kürbis-Tortelli.*

