

Y BY 11 MINUTES ROSÉ TREVENEZIE IGT

11 MINUTES

11 Minutes evoca la durata dello skin contact. 11 sono i minuti di pressatura delle uve diraspate: in questa frazione di tempo, dal mosto si ottengono le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino. Una macerazione brevissima applicata alle uve coltivate sulle coste del Lago di Garda per ottenere una colorazione tenue e caratteristiche organolettiche molto delicate.

VINIFICAZIONE

Questo rosé nasce dall'unione di due vitigni autoctoni, la Corvina e il Trebbiano di Lugana, e un vitigno internazionale: il Carménère. Tutte le uve insieme vengono vinificate con una pigiatura soffice. Il tempo di contatto delle bucce è brevissimo e in seguito vengono tutte ammostate insieme. Il mosto viene raffreddato e trasferito in una vasca di acciaio, dove rimarrà il tempo necessario perché avvenga la decantazione delle parti solide. Dopo un travaso, si avvia la fermentazione alcolica alla temperatura controllata tra i 13° e 16° C. Il 10% del blend termina la fermentazione alcolica e fa la malolattica in tonneau di rovere francese nuove e di media tostatura. Della restante parte, il 30% matura per circa 6 mesi in barriques e tonneau di rovere francese di secondo passaggio, a tostatura media. Il vino viene poi riassembleto in acciaio e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo rosé è l'espressione più potente e gastronomica del progetto 11 Minutes. Y by 11 Minutes è un rosé che esprime complessità e freschezza, struttura e delicatezza, note fruttate e cremosità al palato, come due opposti che si attraggono l'uno con l'altro, ma che convivono perfettamente in armonia. La Corvina, che rappresenta la dominanza in termini di percentuali, conferisce sentori tipici di frutta rossa e grande acidità. Il Trebbiano apporta aromi delicati di agrumi e fiori bianchi, conferendo eleganza e lunghezza nel retrogusto; infine, il Carménère dona al vino struttura e ne garantisce la stabilità nel tempo. Sentori quali vaniglia e aromi di tostatura sono resi evidenti grazie alla fermentazione alcolica in legno, consentendo al vino di ottenere quei sentori secondari e terziari tipici di un vino rosato evoluto.

UVE

Corvina 60%
Trebbiano 30%
Carménère 10%



PREMI E PUNTEGGI

2022
Jancis Robinson - 16,5 points

ALCOL

13 %

2021
Bibenda 2024 – 5 Grappoli
Wow! The Italian Wine Competition 2023 – Miglior rosato, Medaglia d'Oro
Luca Maroni Annuario Migliori Vini Italiani 2024 – 94 punti
Falstaff Wine Guide Italy 2025 – 91 punti
Decanter – 91 points
Jancis Robinson – 17 points

RESIDUO ZUCCHERINO

5.5 g/l

PH

3.05

ACIDITÀ TOTALE





5.55 g/l

Wine Enthusiast - 90 points

2020

Doctor Wine, Guida Essenziale ai vini d'Italia 2021 – 92
punti

Wow! The Italian Wine Competition 2021 – Medaglia
d'Oro

Concours Mondial de Bruxelles – Grand Gold Medal,
Best Rosé

Luca Maroni Annuario Migliori Vini Italiani 2021 – 93
punti