

PASQUA



ICON

## 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

Un blend prezioso che nasce dall'incontro dei vitigni autoctoni della Corvina e del Trebbiano di Lugana con i vitigni internazionali quali Syrah e Carménère. Una volta pigiata l'uva con un brevissimo tempo di contatto tra succo e bucce, il mosto ottenuto viene raffreddato e portato in una vasca di acciaio, dove rimarrà per circa 12-24 ore, con la decantazione delle parti più solide. A seguire la fermentazione alcolica prende avvio e prosegue a basse temperature a 12°-13°C. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino rimane in contatto con le fecce fini per circa 2 mesi e successivamente viene filtrato e imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

La Corvina, che rappresenta la dominanza in termini di percentuali, è stata scelta per gli aromi floreali che conferisce al vino e per l'acidità con cui lo connota. Il Trebbiano apporta eleganza e lunghezza nel retrogusto; Syrah regala al bicchiere preziose note fruttate e speziate e infine il Carménère dona al vino struttura, che ne garantirà la stabilità nel tempo. È un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, immaginato per accompagnare le sere primaverili o estive, ma non solo.



### UVE

Corvina 50%  
Trebbiano 25%  
Syrah 15%  
Carménère 10%



### PREMI E PUNTEGGI

2024  
Vinous - 90 points  
Vinum - 90 punkte

### ALCOL

12.5 %

2023  
Vinous – 91 points

### RESIDUO ZUCCHERINO

5.5 g/l

2022  
Falstaff Wein Guide Italien – 91 punti  
Vinous – 91 points  
James Suckling – 90 points  
Wine Enthusiast – 90 points

### PH

3.05

### ACIDITÀ TOTALE

5.57 g/l