



## Onda d'urto

Vino rosato – Lotto 20.01

**Descrizione:** un vino rosato fruttato e deciso. Pronto da bere, adatto a medio-lungo invecchiamento.

**Abbinamenti:** il vino accompagna antipasti di pesce robusti, pesci importanti in tutte le cotture, carni bianche, formaggi freschi o semistagionati, fritti di verdure. Perfetto con una cotoletta alla milanese, con una impepata di cozze, una parmigiana di melanzane.

**Servizio:** si consiglia di servire il vino a 14°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

## Scheda tecnica

**Uve:** Croatina (100%)

**Vigne:** le piante hanno tra i 60 e gli 80 anni

**L'annata:** L'annata: nel nostro territorio l'annata 2020 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio fresco ed asciutto, da una estate calda e umida e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia.

**Vendemmia:** manuale in cassette da 15 kg effettuata il 1° ottobre 2020

### Vinificazione

Cernita dei grappoli prima della pigiatura. Immediata separazione dalle bucce. Fermentazione spontanea senza alcun additivo in tino aperto, durata 25 giorni. Due travasi, il primo a fine fermentazione, il secondo qualche giorno prima della messa in bottiglia.

Imbottigliamento in bordolese leggera con una piccola aggiunta di solfiti. Chiusura con tappo Nomacorc.

**Alcool:** 13% vol.

**Solforosa totale:** inferiore a 10 mg/l