



LA TIGRE - TREBBIANO

La TIGRE è prodotto dalle migliori uve di Trebbiano, coltivate nei nostri vigneti. La vendemmia effettuata in cassetta e la selezione dei migliori grappoli garantiscono la massima espressione qualitativa delle uve. A seguito della pigiadiraspatura, la fermentazione è spontanea, condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, senza l'aggiunta di lieviti industriali e viene svolta in botti di legno. La macerazione sulle bucce, all'interno delle botti di legno si protrae fino a primavera e comunque non inferiore a 6 mesi. Non vengono effettuate chiarifiche con additivi enologici e il vino non subisce processi di filtrazione. Questo vino è un inno alla resilienza. Vuole essere una dedica a chi si confronta con le proprie paure, combatte le proprie battaglie e affronta La Tigre.

LA TIGRE - TREBBIANO

The TIGER is produced from the best Trebbiano grapes grown in our vineyards. The harvest carried out in boxes and the selection of the best bunches guarantee the highest quality expression of the grapes. Following the destemming, the fermentation is spontaneous, carried out by the yeasts naturally present on the grapes, without the addition of industrial yeasts and is carried out in wooden barrels. The maceration on the skins inside the wooden barrels continues until spring and in any case not less than 6 months. There are no clarifications with wine additives and the wine does not undergo filtration processes. This wine is a hymn to resilience. It wants to be a dedication to those who confront their fears, fight their battles and face La Tigre.

Produzione:

450 bottiglie

Età del vigneto: 40 anni.

Uve: Trebbiano.

Metodo di raccolta: Selezione manuale delle migliori uve ed in cassette.

Vinificazione:

Fermentazione spontanea in botti di legno, macerazione di almeno 6 mesi.

Contenuto alcolico (%): ??

Temperatura di servizio: 10/14°C

Abbinamenti: Ideale con antipasti e primi piatti di pesce e verdure, secondi di pesce e carni bianche e formaggi.

Production:

450 bottles

Age of vineyard: 40 years.

Grapes: Trebbiano 100%.

Collection Method: Manual and in cassettes.

Vinification:

Spontaneous fermentation in wooden barrel and maceration for at least 6 months on skins.

Alcohol content (%): ??

Recommended serving temperature: 10/14°C

Matches: Ideal with starters and first courses of fish and vegetables, fish and white meats and cheeses