





**RUOTA LIBERA**

**APPASSIMENTO PUGLIA**

**PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION**

**2022**

**ABV 15%**

**Authentic relaxation.**

In the sunny vineyards of the Apulian hills, where time slows down and the earth embraces a sense of relaxation, we created our RUOTA LIBERA Appassimento, a true reflection of the authenticity of our terroir and the unwavering passion of our winemaker.

As the grapes slowly undergo the drying process, developing rich and intense aromas, their journey reflects the art of unwinding, evoking a profound sense of tranquility.

This wine embodies the essence of our freewheeling philosophy, inviting you to relax, let go of the constraints of everyday life and embrace the pleasures of the present moment.

Whether you are enjoying it during a quiet evening at home, sharing it with friends or pairing it with a delicious meal, our RUOTA LIBERA Appassimento promises to transport you to a state of relaxation, where time stands still, and every sip is a moment of pure indulgence.

**VARIETIES:** Primitivo, Nero di Troia, Merlot and Sangiovese.

**PRODUCTION AREA:** Puglia

**SOIL:** clayey limestone, sandy

**AGE OF THE VINEYARDS:** 15/25 years

**TRAINING SYSTEM:** 'alberello' and counter-espalier. Dry and Guyot pruning

**HARVEST PERIOD:** from the end of September to mid-October

**PRODUCTION PER HECTARE:** 10,000 / 13,000 KG per hectare

**PRODUCTION IN LITERS PER HECTARE:** 5,000/6,500 liters per hectare

**PRODUCTION IN 750 ml BOTTLES PER HECTARE:** 6,600/8,600 per hectare



## VINIFICATION:

Drying takes place on the plants by cutting the fruit-bearing shoot when the grapes are ripe. In doing so, the plant no longer brings nourishment to the grapes which, thanks to the heat of the sun, dehydrates, favoring the concentration of all the substances contained in the grape.

The grapes are destemmed and left to macerate in thermo-conditioned winemakers. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 28-32 °C for the first two-thirds of the fermentation, favoring the extraction of the sugary and aromatic substances contained in the dehydrated grape. The last third of fermentation takes place at a temperature of 22-24 °C to enhance and preserve the varietal aromas of the various vines.

**Refinement:** in stainless steel tanks.

**SERVING TEMPERATURE:** 14 / 20 °C depending on the paired dish

## TASTING NOTES



**COLOR:** Intense red with purple reflections.



**BOUQUET:** Red Fruits, Candied Fruit, Coffee, Tobacco.



**FLAVOUR:** Candied fruit, Coffee.



## FOOD PAIRINGS

Best served with pasta, pizza, and meat dishes.

### SOME SUGGESTIONS:

**Osso Buco:** This rich Italian dish of braised veal shanks in a flavorful tomato sauce complements the robust flavors and depth of the Appassimento.

**Pappardelle with wild boar:** The wine's coffee and tobacco notes pair beautifully with the hearty and gamey flavors of wild boar ragu served over wide ribbon-like pasta.

**Stuffed eggplants:** This Italian dish consists of eggplants stuffed with breadcrumbs, cheese, and herbs. The wine's candied fruit notes complement the savory stuffing.

**Polenta with mushrooms:** The earthy flavors of mushrooms and creamy polenta harmonize with the wine's depth.

**Gnocchi with Gorgonzola:** The wine's coffee notes complement the creamy Gorgonzola sauce served with soft potato gnocchi.

**Arancini:** These Sicilian rice balls, filled with cheese and meat, are deliciously complemented by the wine's depth and richness.

**Porchetta:** This Italian-style roast pork, seasoned with herbs and garlic, pairs wonderfully with the wine's coffee and tobacco notes.



## OTHER DISHES WE LOVE:

**Moussaka:** The wine's intensity pairs well with the layers of roasted eggplant, potatoes, and a rich béchamel sauce in this Greek classic.

**Ratatouille:** Appassimento's coffee notes complement the earthy flavors of this Provençal vegetable stew.

**Beef Bourguignon:** This hearty French dish, with its tender beef and red wine sauce, pairs beautifully with the wine's coffee and tobacco notes.

**Grilled Portobello Mushrooms:** The wine's depth and candied fruit notes enhance the earthy flavors of grilled Portobello mushrooms.

**Beef Pho:** The aromas of our Appassimento can complement the savory beef broth. The wine's candied fruit notes can provide a delightful contrast to the soup's herbal and savory elements.

**Tandoori Chicken:** The wine's coffee notes complement the smoky and aromatic flavors of tandoori-spiced chicken.

**Szechuan Tofu Stir-Fry:** The wine's depth enhances the bold and spicy flavors of Szechuan tofu stir-fry.

**Thai Red Curry:** Appassimento pairs well with the complex flavors of Thai red curry, balancing the spiciness with its depth.





**RUOTA LIBERA**

**APPASSIMENTO PUGLIA**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

**2022**

**Grado 15%**

***Autentico relax.***

Nei vigneti assolati delle colline pugliesi, dove il tempo rallenta e la terra abbraccia un senso di relax, abbiamo creato il nostro RUOTA LIBERA Appassimento, un vero riflesso dell'autenticità del nostro terroir e della passione incrollabile del nostro winemaker.

Mentre le uve affrontano lentamente il processo di appassimento, sviluppando aromi ricchi e intensi, il loro viaggio rispecchia l'arte di distendersi, evocando un profondo senso di tranquillità.

Questo vino racchiude l'essenza della nostra filosofia a ruota libera, invitandoti a rilassarti, lasciar andare i vincoli della vita quotidiana e abbracciare i piaceri del presente.

Che tu lo stia gustando durante una tranquilla serata in casa, condividendolo con gli amici o abbinandolo a un delizioso pasto, il nostro RUOTA LIBERA Appassimento promette di trasportarti in uno stato di relax, dove il tempo si ferma e ogni sorso è un momento di pura indulgenza.

**VITIGNI:** Primitivo, Nero di Troia, Merlot e Sangiovese.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Puglia

**TERRENO:** argilloso calcareo, sabbioso

**ETA' DEI VIGNETI:** 15/25 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** alberello e controspalliera. Potatura secca e a guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** da fine Settembre a metà Ottobre

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 10,000 / 13,000 KG per ettaro

**PRODUZIONE IN LITRI PER ETTARO:** 5,000/6,500 litri per ettaro

**PRODUZIONE IN BOTTIGLIE DA 750 ml PER ETTARO:** 6,600/8,600 per ettaro

## VINIFICAZIONE:

L'appassimento avviene sulle piante tagliando il tralcio del capo a frutto quando l'uva è matura. Così facendo la pianta non porta più nutrimento all'uva che grazie al calore del sole si disidrata favorendo la concentrazione di tutte le sostanze contenute nell'acino.

L'uva viene diraspata e messa a macerare nei vinificatori termo condizionati. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 28-32 °C per i primi 2/3 della fermentazione favorendo l'estrazione delle sostanze zuccherine e aromatiche contenute nell'acino disidratato. L'ultimo terzo della fermentazione avviene a una temperatura di 22-24 °C per esaltare e conservare gli aromi varietali dei vari vitigni.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 / 20 °C a seconda del piatto abbinato

## NOTE DEGUSTATIVE



**COLORE:** Rosso intenso con riflessi violacei.



**PROFUMO:** Frutti Rossi, Frutta Candita, Caffè, Tabacco.



**GUSTO:** Canditi, Caffè'



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina al meglio con pasta, pizza e piatti di carne.

### ALCUNI SUGGERIMENTI:

**Ossobuco:** questo ricco piatto di stinco di vitello brasato in una saporita salsa di pomodoro completa i sapori robusti e la profondità dell'Appassimento.

**Pappardelle al cinghiale:** le note di caffè e tabacco del vino si abbinano magnificamente con i sapori abbondanti e selvaggi del ragù di cinghiale servito su delle pappardelle.

**Melanzane ripiene:** Le note di frutta candita del vino completano il ripieno saporito di questo piatto composto da pangrattato, formaggio ed erbe aromatiche.

**Polenta ai funghi:** i sapori terrosi dei funghi e della polenta cremosa si armonizzano con la profondità del vino.

**Gnocchi al Gorgonzola:** le note di caffè del vino completano la salsa cremosa al Gorgonzola servita con morbidi gnocchi di patate.

**Arancini:** queste polpette di riso siciliane, ripiene di formaggio e carne, sono deliziosamente completate dalla profondità e ricchezza del vino.

**Porchetta:** questo arrosto di maiale all'italiana, condito con erbe e aglio, si abbina meravigliosamente alle note di caffè e tabacco del vino.



## ALTRI PIATTI CHE AMIAMO:

**Moussaka:** l'intensità del vino si abbina bene con gli strati di melanzane arrostate, patate e una ricca salsa besciamella in questo classico greco.

**Ratatouille:** le note del caffè dell'Appassimento completano i sapori terrosi di questo stufato di verdure provenzale.

**Manzo alla borgognona:** questo sostanzioso piatto francese, con la sua tenera carne di manzo e salsa al vino rosso, si abbina magnificamente alle note di caffè e tabacco del vino.

**Funghi grigliati:** la profondità del vino e le note di frutta candita esaltano i sapori terrosi dei funghi grigliati.

**Pho di manzo:** gli aromi del nostro Appassimento possono completare il saporito brodo di manzo. Le note di frutta candita del vino possono fornire un delizioso contrasto con gli elementi erbacei e salati della zuppa.

**Pollo Tandoori:** le note di caffè del vino completano i sapori affumicati e aromatici del pollo speziato tandoori.

**Szechuan Tofu saltato in padella:** la profondità del vino esalta i sapori audaci e speziati del tofu Szechuan saltato in padella.

**Curry rosso thailandese:** l'Appassimento si abbina bene ai sapori complessi del curry rosso thailandese, bilanciando la piccantezza con la sua profondità.

