



RUOTA LIBERA

SELECTION

RUOTA LIBERA  
BIANCO  
PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**RUOTA LIBERA**

**BIANCO PUGLIA**

**PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION**

**2023**

**ABV 12%**

***Smile.***

This wine is an ode to the joy and spontaneity of life's unexpected pleasures.

It is a celebration of the moments that make us smile without reason, capturing the light-hearted spirit of those carefree days.

The blend is a symphony of Itria Valley's finest white grapes, each bringing its unique note to this harmonious ensemble.

Marchione is crisp and vibrant, offering a refreshing zest.

Chardonnay contributes its renowned full-bodied elegance and ripe fruit flavors.

A touch of Fiano Minutolo introduces an exotic twist, with hints of aromatic herbs and floral whispers.

**VARIETIES:** MARCHIONE - CHARDONNAY - FIANO MINUTOLO

**PRODUCTION AREA:** Puglia 200/300 meters above sea level.

**SOIL:** Clayey, calcareous.

**AGE OF THE VINEYARDS:** 15/20 years.

**TRAINING SYSTEM:** Espalier.

**HARVEST PERIOD:** Marchione - early September. Chardonnay - mid-September. Fiano Minutolo - late September.

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

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

**PRODUCTION IN 750 ml BOTTLES PER HECTARE:** 7,300/8,600.

## WINEMAKING

The grapes are vinified separately in hyper-reduction (with dry ice) to best preserve the aroma and color.

Fermentation is conducted at a controlled temperature of 15-16 °C. and once finished, after the first decanting, we proceed with the assembly of the three wines.

**Refinement:** in steel.

**SERVING TEMPERATURE:** 12 / 13 °C according to the paired dish

## TASTING NOTES:



**COLOR:** A luminous straw yellow that captures the light of a sunny Itria Valley day.



**BOUQUET:** An enchanting medley where citrus zest meets tropical fruits, with subtle floral undertones.



**FLAVOUR:** A vibrant tapestry of taste, featuring the zesty tang of citrus and the lush sweetness of tropical fruits, balanced by a crisp minerality.



## **FOOD PAIRINGS:**

**Best served with starters, seafood, white meats, and vegetables dishes.**

## **SOME SUGGESTIONS:**

**Bruschetta al Pomodoro:** Toasted bread topped with a mixture of diced tomatoes, garlic, basil, and olive oil.

**Insalata di Rucola e Parmigiano:** Arugula salad with shaved Parmesan, lemon, and a light olive oil dressing.

**Octopus Salad:** Tender octopus pieces marinated in olive oil, lemon juice, garlic, parsley, and sometimes red pepper flakes.

**Cacio e Pepe:** A simple yet flavourful pasta dish with Pecorino Romano cheese and black pepper.

**Linguine al Pesto Genovese:** Linguine with a classic basil pesto from Genoa.

**Ravioli di Ricotta e Spinaci:** Ravioli filled with ricotta cheese and spinach, served with a sage butter sauce.

**Pollo al Limone:** Chicken breasts sautéed in a lemon butter sauce, garnished with capers and parsley.

**Filetto di Branzino al Forno:** Oven-baked sea bass fillet, seasoned with rosemary and lemon, to enhance the wine's aromatic profile.

**Grilled Seafood Platter:** A selection of grilled seafood such as shrimp, calamari, octopus, and fish, seasoned with olive oil, garlic, and herbs. The smoky flavors of the grilled seafood would complement the complexity and depth of the wine.

## **OTHER DISHES WE LOVE:**

**Thai Coconut Curry:** The aromatic spices and creamy coconut milk will balance the wine's acidity and floral notes.

**Sushi and Sashimi:** The clean flavors of raw fish will highlight the wine's crispness and fruitiness.

**Bouillabaisse:** This Provençal fish stew, with its rich flavors and saffron scent, would pair nicely with the wine's body and complexity.

**Paella:** A seafood or mixed paella with its variety of ingredients would complement the wine's versatility.

**Tabbouleh:** The fresh herbs and lemon dressing in tabbouleh will resonate with the wine's herbal and citrus notes.

**Chicken Tagine:** The combination of spices and preserved lemons in the tagine will match the wine's aromatic profile.

**Cobb Salad:** The variety of ingredients in a Cobb salad, including avocado, chicken, and bacon, will go well with the wine's richness.

**Clam Chowder:** The creaminess of the chowder will be cut through by the wine's acidity, making for a delightful pairing.

**Ceviche:** The citrus-marinated seafood of ceviche will enhance the wine's bright acidity and fruit-forward character.

**Grilled Fish Tacos:** The lightness of grilled fish with a squeeze of lime will pair beautifully with the wine's crispness.



RUOTA LIBERA

SELECTION

RUOTA LIBERA  
BIANCO  
PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**RUOTA LIBERA**

**BIANCO PUGLIA**

**INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

**2023**

**ABV 12%**

***Sorridi.***

Questo vino è un inno alla gioia e alla spontaneità dei piaceri inaspettati della vita.

È una celebrazione dei momenti che ci fanno sorridere senza motivo, catturando lo spirito spensierato di quei giorni spensierati.

Il blend è una sinfonia delle migliori uve bianche della Valle d'Itria, ognuna delle quali apporta la sua nota unica a questo insieme armonioso.

Il Marchione è fresco e vibrante.

Lo Chardonnay apporta la sua rinomata eleganza corposa con sapori di frutta matura.

Un tocco di Fiano Minutolo introduce un tocco esotico, con sentori di erbe aromatiche e sussurri floreali.

**VARIETÀ:** MARCHIONE – CHARDONNAY – FIANO MINUTOLO

**ZONA DI PRODUZIONE:** Puglia 200/300 metri s.l.m

**TERRENO:** Argilloso, calcareo

**ETÀ DEI VIGNETI:** 15 / 20 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Marchione - inizio settembre. Chardonnay - metà settembre. Fiano Minutolo - fine settembre.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** dai 10.000 ai 13.000 KG per ettaro.

**PRODUZIONE IN LITRI PER ETTARO:** da 5.500 a 6.500 litri per ettaro.

**PRODUZIONE IN BOTTIGLIE DA 750 ml PER ETTARO:** da 7.300 a 8.600.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente in iper-riduzione (con ghiaccio secco) per preservare al meglio l'aromaticità e il colore.

La fermentazione viene fatta a temperatura controllata di 15-16 °C. e una volta terminata, dopo il primo travaso, si procede con l'assemblaggio dei tre vini.

**Affinamento:** in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 / 13 °C a seconda del piatto abbinato

## NOTE DEGUSTATIVE:



**COLORE:** Un giallo paglierino luminoso che cattura la luce di una soleggiata giornata della Valle d'Itria.



**PROFUMO:** Un incantevole mix in cui la scorza di agrumi incontra i frutti tropicali, con sottili sfumature floreali.



**GUSTO:** Un arazzo di gusto, caratterizzato dal sapore degli agrumi e dalla dolcezza dei frutti tropicali, bilanciati da una frizzante mineralità.



## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Si abbina con antipasti, frutti di mare, carni bianche e piatti a base di verdure.

## **ALCUNI SUGGERIMENTI:**

**Bruschetta al Pomodoro:** pane tostato condito con una miscela di pomodori a cubetti, aglio, basilico e olio d'oliva.

**Insalata di Rucola e Parmigiano:** insalata di rucola con scaglie di parmigiano, limone e un leggero condimento di olio d'oliva.

**Insalata di polpo:** teneri pezzi di polpo marinati in olio d'oliva, succo di limone, aglio, prezzemolo e talvolta scaglie di peperoncino.

**Cacio e Pepe:** Un piatto di pasta semplice ma saporito con pecorino romano e pepe nero.

**Linguine al Pesto Genovese:** Linguine con il classico pesto di basilico genovese.

**Ravioli di Ricotta e Spinaci:** Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, serviti con salsa al burro e salvia.

**Pollo al Limone:** petti di pollo saltati in salsa di burro e limone, guarniti con capperi e prezzemolo.

**Filetto di Branzino al Forno:** Filetto di branzino al forno, condito con rosmarino e limone, per esaltare il profilo aromatico del vino.

**Piatto di frutti di mare alla griglia:** una selezione di frutti di mare alla griglia come gamberetti, calamari, polpo e pesce, conditi con olio d'oliva, aglio ed erbe aromatiche. I sapori affumicati dei frutti di mare alla griglia completerebbero la complessità e la profondità del vino.

## **ALTRI PIATTI CHE AMIAMO:**

**Curry thailandese al cocco:** le spezie aromatiche e il cremoso latte di cocco bilanciano l'acidità e le note floreali del vino.

**Sushi e Sashimi:** i sapori puliti del pesce crudo metteranno in risalto la freschezza e il fruttato del vino.

**Bouillabaisse:** questo stufato di pesce provenzale, con i suoi sapori ricchi e il profumo di zafferano, si abbinerebbe perfettamente al corpo e alla complessità del vino.

**Paella:** una paella di frutti di mare o mista con la sua varietà di ingredienti completerebbe la versatilità del vino.

**Tabbouleh:** le erbe fresche e il condimento al limone nel tabbouleh risuoneranno con le note erbacee e agrumate del vino.

**Tagine di pollo:** la combinazione di spezie e limoni conservati nel tagine corrisponderà al profilo aromatico del vino.

**Insalata Cobb:** la varietà di ingredienti in un'insalata Cobb, tra cui avocado, pollo e pancetta, si abbinerà bene alla ricchezza del vino.

**Zuppa di vongole:** la cremosità della zuppa sarà sminuzzata dall'acidità del vino, creando un abbinamento delizioso.

**Ceviche:** i frutti di mare marinati agli agrumi del ceviche miglioreranno la brillante acidità e il carattere fruttato del vino.

**Tacos di pesce alla griglia:** la leggerezza del pesce grigliato con una spruzzata di lime si abbinerà magnificamente alla freschezza del vino.