





RUOTA LIBERA

APULIA RED BLEND

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

2022

ABV 14%

The most extraordinary ideas emerge unexpectedly.

Capturing the essence of letting go, this wine embodies a celebration of freedom.

The blend aims to increase your inner well-being and unlock your creative potential. Effortlessly, it reveals that creativity does not have to be forced but must arise spontaneously.

The foundation of this wine is built on Primitivo, which boasts an abundance of succulent fruit, particularly dark berries, and plums. It gives softness with its sweet and elegant tannins.

Sangiovese adds a harmonious balance of acidity, infusing the blend with intricate flavors. It often teases the senses with the aroma of red fruits, occasionally accompanied by subtle hints of black pepper.

Nero di Troia enriches the composition with depth and structure, displaying dark fruit flavors alongside nuanced spicy notes.

Negroamaro increases the richness and complexity of the wine, lending a touch of earthiness that contributes to the layers of flavors. It also gives longevity and persistence.

Although present in a smaller proportion, Bombino Nero enhances the liveliness of the blend, adding fruity notes of blueberry and raspberry.

VARIETIES: Primitivo, Sangiovese, Nero di Troia, Negroamaro and Bombino Nero.

PRODUCTION AREA: Apulia

SOIL: clayey, calcareous, sandy

AGE OF THE VINEYARDS: from 10 to 30 years.

TRAINING SYSTEM: counter-espalier and tent. Guyot and spurred cordon pruning.

HARVEST PERIOD: varies from the first ten days of September to the first ten days of October depending on the variety.

AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE: 14,000 KG per hectare

PRODUCTION IN LITERS PER HECTARE: 9,800 liters per hectare

PRODUCTION IN 750 ml BOTTLES PER HECTARE: 13,000

WINEMAKING

The grapes are harvested in the coolest hours of the morning to arrive in the cellar at a low temperature. After soft destemming, the destemmed grapes are cooled at a temperature of 6/8 °C for 3 – 4 days to better preserve the varietal aromas and flavors.

Maceration is prolonged for 7 - 10 days after alcoholic fermentation to encourage greater extraction of tannins and polyphenolic substances and to give greater structure to the wine.

The wines are decanted, aged in stainless steel silos, stabilized, and bottled.

SERVING TEMPERATURE: 12-20 °C.

Refinement: in stainless steel tanks.

TASTING NOTES:



COLOR: Delicate red with violet reflections.



BOUQUET: White Pepper, Vanilla.



FLAVOUR: Cherries, Black Cherries in spirit.



FOOD PAIRINGS:

Best served with pasta, pizza, meat, and vegetables dishes.

SOME SUGGESTIONS:

Fried Zucchini Blossoms: These delicate, crispy treats pair wonderfully with the wine's bright fruitiness.

Minestrone Soup: The hearty and vegetable-rich soup contrasts with the wine's complexity, creating a balanced pairing.

Pizza Margherita: A classic Margherita pizza with its simple tomato, mozzarella, and basil toppings complements the wine's fruitiness.

Pasta alla Norma: This Sicilian pasta dish combines sautéed eggplant, tomatoes, basil, and ricotta salata cheese. The blend of flavors pairs beautifully with the wine's complexity.

Penne all' Arrabbiata: The bold and spicy flavors of this dish complement the wine's fruitiness and slightly spicy character. The acidity in the wine can help balance the richness of the tomato sauce.

Chicken Cacciatore: This hearty dish featuring chicken cooked with tomatoes, bell peppers, onions, and herbs is a wonderful match for the wine's complexity.

Ossobuco alla Milanese: The rich and savory flavors of the braised veal complement the complexity of this red blend. The wine's dark fruit notes and depth from Nero di Troia and Negroamaro can stand up to the richness of this dish.



OTHER DISHES WE LOVE:

Teriyaki Salmon: The slightly sweet and umami-rich teriyaki sauce complements the fruit-forward and structured nature of this red blend, enhancing the overall dining experience. The wine's notes of cherries and black cherries in spirit can complement the succulent and flavorful salmon.

Beef Bulgogi: The sweet and savory flavors of beef bulgogi complement the wine's fruitiness.

Spicy Lamb Kofta: The spiced lamb pairs well with the wine's complexity and pepper notes.

Bun Cha: The combination of smoky, grilled pork and the fresh, herbaceous elements pairs well with the wine's fruity and slightly spicy character. The wine's complexity can enhance the flavors of the dish.

Hutspot: The sweet and earthy flavors of the carrots and onions blend well with the wine's fruitiness and structured profile, creating a satisfying and balanced pairing.

Chile Relleno: The richness of stuffed peppers pairs nicely with the wine's complexity.

Black Bean Stir-Fry: The savory flavors of black bean stir-fry contrast with the wine's fruitiness

Spicy Tofu Curry: The bold flavors of tofu curry harmonize with the wine's complexity and white pepper notes.





RUOTA LIBERA

ROSSO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

2022

Grado 14%

Le idee più straordinarie emergono inaspettatamente.

Catturando l'essenza del lasciarsi andare, questo vino incarna una celebrazione della libertà.

Il vino vuole aumentare il tuo benessere interiore e sbloccare il tuo potenziale creativo. Senza sforzo, rivela che la creatività non deve essere forzata ma deve nascere spontaneamente.

Le fondamenta di questo vino sono costruite sul Primitivo, che vanta un'abbondanza di frutti succulenti, in particolare bacche scure e prugne. Dona morbidezza con i suoi tannini dolci ed eleganti.

Il Sangiovese aggiunge un armonioso equilibrio di acidità, infondendo al blend sapori intricati. Spesso stuzzica i sensi con l'aroma di frutti rossi, occasionalmente accompagnati da sottili sentori di pepe nero.

Il Nero di Troia arricchisce la composizione con profondità e struttura, mettendo in mostra sapori di frutta scura accanto a note speziate sfumate.

Il Negroamaro accresce la ricchezza e la complessità del vino, conferendo un tocco di terrosità che contribuisce agli strati di sapori. Dona inoltre longevità e persistenza.

Anche se presente in una proporzione minore, il Bombino Nero esalta la vivacità del blend, aggiungendo note fruttate di mirtillo e lampone.

VITIGNI: Primitivo, Sangiovese, Nero di Troia, Negroamaro e Bombino Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

TERRENO: argilloso, calcareo, sabbioso

ETA' DEI VIGNETI: da 10 a 30 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera e tendone. Potatura guyot e cordone speronato.

PERIODO DI VENDEMMIA: varia dalla prima decade di Settembre fino alla prima decade di Ottobre a seconda della varietà.

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 14,000 KG per ettaro

PRODUZIONE IN LITRI PER ETTARO: 9,800 litri per ettaro

PRODUZIONE IN BOTTIGLIE DA 750 ml PER ETTARO: 13,000

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta nelle ore più fresche del mattino in maniera che arrivi in cantina a temperatura non elevata. Dopo una soffice diraspatura, l'uva diraspata viene raffreddata ad una temperatura di 6/8 °C per 3 - 4 giorni per preservare maggiormente i profumi e i gusti varietali.

La macerazione viene prolungata di 7 - 10 giorni dopo la fermentazione alcolica per favorire una maggiore estrazione di tannini e sostanze polifenoliche e per dare maggiore struttura al vino.

I vini vengono travasati, affinati in silos di acciaio inox, stabilizzati e imbottigliati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-20 °C.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

NOTE DEGUSTATIVE:



COLORE: Rosso Delicato con riflessi violacei.



PROFUMO: Pepe Bianco, Vaniglia.



GUSTO: Ciliege, Amarene sotto spirito.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

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

ALCUNI SUGGERIMENTI:

Fiori di zucca fritti: delicati e croccanti si abbinano meravigliosamente al brillante fruttato del vino.

Minestrone: la zuppa sostanziosa e ricca di verdure contrasta con la complessità del vino, creando un abbinamento equilibrato.

Pizza Margherita: una classica pizza Margherita con i suoi semplici condimenti di pomodoro, mozzarella e basilico completa il fruttato del vino.

Pasta alla Norma: questo piatto di pasta siciliano unisce melanzane saltate, pomodori, basilico e ricotta salata. La miscela di sapori si sposa magnificamente con la complessità del vino.

Penne all'Arrabbiata: i sapori audaci e speziati di questo piatto completano il carattere fruttato e leggermente speziato del vino. L'acidità del vino può aiutare a bilanciare la ricchezza della salsa di pomodoro.

Pollo alla cacciatora: questo piatto sostanzioso a base di pollo cucinato con pomodori, peperoni, cipolle ed erbe aromatiche si abbina meravigliosamente alla complessità del vino.

Ossobuco alla milanese: i sapori ricchi e saporiti del vitello brasato completano la complessità di questo blend rosso. Le note di frutta scura del vino e la profondità del Nero di Troia e del Negroamaro complementano la ricchezza di questo piatto.



ALTRI PIATTI CHE AMIAMO:

Salmone Teriyaki: la salsa teriyaki leggermente dolce e ricca di umami completa la natura fruttata e strutturata di questo blend rosso, migliorando l'esperienza culinaria complessiva. Le note di ciliegie e amarene sotto spirito del vino possono completare il succulento e saporito salmone.

Bulgogi di manzo: i sapori dolci e salati del bulgogi di manzo completano il fruttato del vino.

Lamb Kofta: l'agnello speziato si abbina bene alla complessità e alle note pepate del vino.

Bun Cha: La combinazione di carne di maiale affumicata e grigliata e di elementi freschi ed erbacei si abbina bene al carattere fruttato e leggermente speziato del vino. La complessità del vino riesce ad esaltare i sapori del piatto.

Hutspot: I sapori dolci e terrosi delle carote e delle cipolle si fondono bene con il fruttato e il profilo strutturato del vino, creando un abbinamento soddisfacente ed equilibrato.

Chile Relleno: la ricchezza dei peperoni ripieni si sposa bene con la complessità del vino.

Stir-fry di fagioli neri: i sapori saporiti dei fagioli neri saltati in padella contrastano con il fruttato del vino.

Curry piccante di tofu: i sapori audaci del curry di tofu si armonizzano con la complessità del vino e le note di pepe bianco.

