



RUOTA LIBERA

WINNER'S SELECTION

RUOTA LIBERA
ROSATO
PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

RUOTA LIBERA

ROSATO PUGLIA

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

2023

ABV 12.5%

Be Instinctive.

This wine is a tribute to the instinctive bonds that arise suddenly, capturing the essence of that first electrifying spark.

The blend is a dance of contrasts and harmonies, created to exalt your senses and awaken your creative spirit.

Negroamaro is elegant, fresh, and mineral.

Late-harvest Primitivo adds a pleasant acidity to the taste with aromas of flowers and fresh fruit.

Susumaniello, even if in small quantities, gives freshness, elevating the liveliness of the wine with its delicate floral and berry notes.

VARIETIES: PRIMITIVO - NEGROAMARO - SUSUMANIELLO

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

SOIL: Clayey, calcareous.

AGE OF THE VINEYARDS: 15/20 years.

TRAINING SYSTEM: Espalier.

HARVEST PERIOD: Negroamaro - first ten days of September. Primitivo and Susumaniello grapes are harvested in late September for optimal freshness.

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 Negroamaro grapes are harvested in the first ten days of September.

The Primitivo and Susumaniello grapes are harvested in the last ten days of September.

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 delicate pink, mirroring the blush of a first encounter.



BOUQUET: A flirtation of floral notes of jasmine and orange blossom.



FLAVOUR: A floral symphony mixed with citrus fruit and pomegranate that dance on the palate with lively acidity.



FOOD PAIRINGS:

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

SOME SUGGESTIONS:

Friselle: The light and refreshing flavors of friselle complement the lively acidity and fruitiness of our rosé blend.

Focaccia Barese: A traditional Apulian flatbread topped with cherry tomatoes, olives, olive oil, and sometimes oregano.

Orecchiette con le Cime di Rapa: A classic Apulian pasta dish. The bitterness of the broccoli rabe is balanced by the fruity and floral notes of our rosé.

Caponata di Melanzane: This is a Sicilian dish made with eggplant, tomatoes, onions, celery, and capers, cooked in a sweet and sour sauce made from vinegar and sugar. Its sweet and tangy flavors would complement the fruitiness of the rosé blend.

Octopus Salad: Tender octopus pieces marinated in olive oil, lemon juice, garlic, parsley, and sometimes red pepper flakes. The acidity of the marinade pairs nicely with the lively acidity of our rosé.

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.

Burrata Cheese with Cherry Tomatoes: Creamy burrata cheese served with ripe cherry tomatoes, fresh basil, olive oil, and balsamic glaze. The creamy texture of the burrata and the sweetness of the tomatoes would enhance the floral and fruity notes of our rosé.



OTHER DISHES WE LOVE:

Spicy Basil Chicken (Pad Krapow Gai): The aromatic and spicy flavors of Thai basil and chilies would complement the wine's fruity and floral notes.

Chicken Tikka Masala: The creamy and mildly spiced tomato-based sauce of this dish would harmonize with the wine's fruity and subtly spicy notes.

Vegetable Biryani: The fragrant and aromatic flavors of this rice dish, enhanced with spices like cumin, cardamom, and saffron, would complement the wine's complexity.

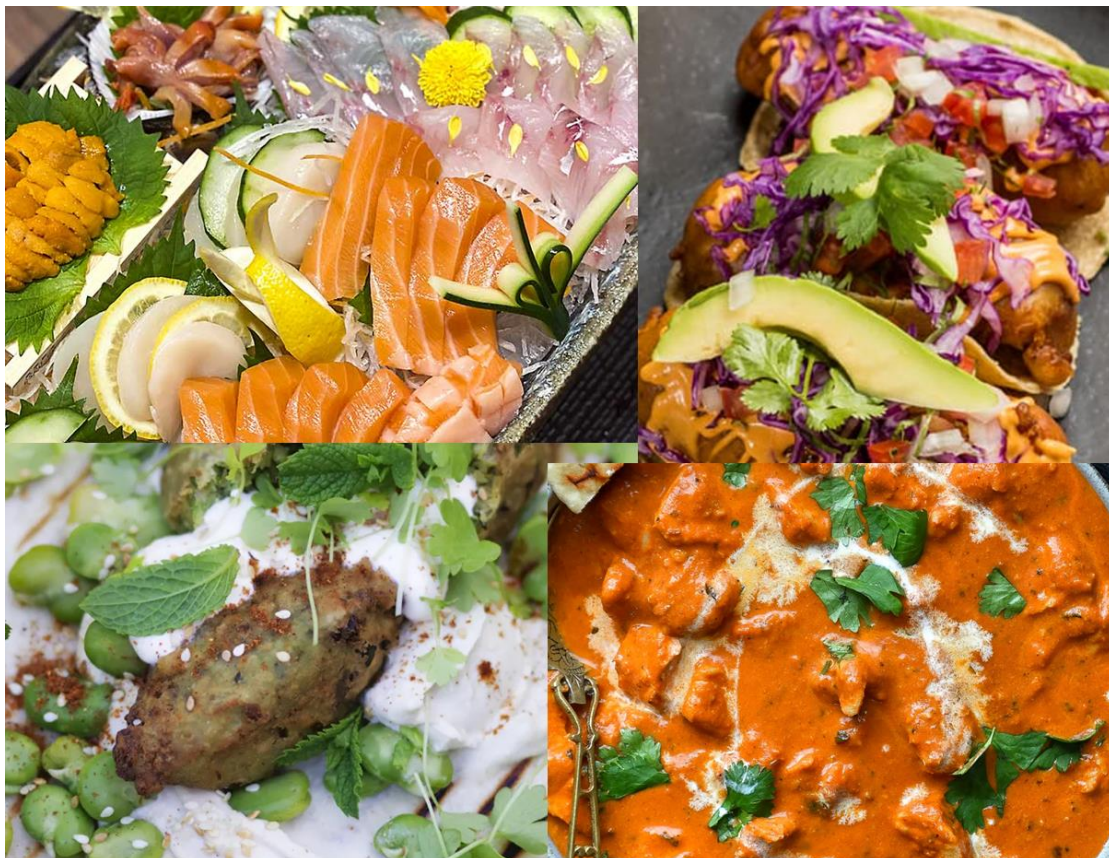
Sushi and Sashimi: The clean and delicate flavors of raw fish and sushi rice would allow the wine's fruity and floral notes to shine through.

Fish Tacos: The light and fresh flavors of grilled fish, paired with salsa and avocado, would complement the wine's acidity and fruitiness.

Guacamole and Chips: The creamy texture and zesty flavors of guacamole would contrast nicely with the wine's acidity, while the crunch of the chips adds texture to the pairing.

Falafel with Tahini Sauce: The savory and earthy flavors of falafel, paired with creamy tahini sauce, would complement the wine's fruity and floral profile.

Fattoush Salad: The combination of crisp lettuce, tomatoes, cucumbers, and toasted pita bread with a tangy vinaigrette would pair well with the wine's acidity.





RUOTA LIBERA

WINNER'S SELECTION

RUOTA LIBERA
ROSATO
PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

RUOTA LIBERA

ROSATO PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

2023

ABV 12.5%

Sii istintivo.

Questo vino è un omaggio ai legami istintivi che nascono all'improvviso, catturando l'essenza di quella prima elettrizzante scintilla.

Il blend è una danza di contrasti e armonie, nato per esaltare i tuoi sensi e risvegliare il tuo spirito creativo.

Il Negroamaro conferisce eleganza, freschezza e mineralità.

Il Primitivo, raccolto dai racemi della seconda vendemmia, dona una piacevole acidità al gusto e svela profumi floreali misti a profumi di frutta fresca.

Il Susumaniello, anche se in piccole quantità, conferisce freschezza elevando la vivacità del vino con i suoi delicati sussurri floreali e di frutti di bosco.

VARIETÀ: NEGROAMARO - PRIMITIVO - SUSUMANIELLO

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: prima e terza decade di 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 di Negroamaro sono vendemmiate nella prima decade di Settembre.

Le uve di Primitivo e Susumaniello sono vendemmiate nella terza decade di Settembre.

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 rosa delicato che rispecchia il rossore di un primo incontro.



PROFUMO: Un flirt di note floreali di gelsomino e zagara.



GUSTO: Una sinfonia floreale mista a frutta agrumata e melograno che danza sul palato con vivace acidità'.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

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

ALCUNI SUGGERIMENTI:

Friselle: i sapori leggeri e rinfrescanti delle friselle completano la vivace acidità e il fruttato del vino.

Focaccia Barese: una focaccia tradizionale pugliese condita con pomodorini, olive, olio d'oliva e talvolta origano.

Orecchiette con le Cime di Rapa: Un classico piatto pugliese. L'amaro delle cime di rapa è bilanciato dalle note fruttate e floreali del nostro rosato.

Caponata di Melanzane: è un piatto siciliano a base di melanzane, pomodori, cipolle, sedano e capperi, cotti in una salsa agrodolce a base di aceto e zucchero. I suoi sapori dolci e piccanti completerebbero il fruttato del blend.

Insalata di polpo: teneri pezzi di polpo marinati in olio d'oliva, succo di limone, aglio, prezzemolo e talvolta scaglie di peperoncino. L'acidità della marinatura si sposa bene con la vivace acidità del nostro rosato.

Piatto di frutti di mare alla griglia: una selezione di frutti di mare alla griglia come gamberi, 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.

Burrata con pomodorini: burrata cremosa servita con pomodorini maturi, basilico fresco, olio d'oliva e glassa balsamica. La consistenza cremosa della burrata e la dolcezza dei pomodorini esalteranno le note floreali e fruttate del nostro rosato.



ALTRI PIATTI CHE AMIAMO:

Pollo piccante al basilico (Pad Krapow Gai): i sapori aromatici e speziati del basilico thailandese e dei peperoncini completerebbero le note fruttate e floreali del vino.

Pollo Tikka Masala: la salsa cremosa e leggermente speziata a base di pomodoro di questo piatto si armonizza con le note fruttate e leggermente speziate del vino.

Biryani di verdure: i sapori fragranti e aromatici di questo piatto di riso, esaltati da spezie come cumino, cardamomo e zafferano, completano la complessità del vino.

Sushi e Sashimi: i sapori puliti e delicati del pesce crudo e del riso lasciano trasparire le note fruttate e floreali del vino.

Tacos di pesce: i sapori leggeri e freschi del pesce alla griglia, abbinati a salsa e avocado, completano l'acidità e il fruttato del vino.

Guacamole e chips: la consistenza cremosa e i sapori piccanti del guacamole contrastano piacevolmente con l'acidità del vino, mentre lo scricchiolio delle patatine aggiunge consistenza all'abbinamento.

Falafel con salsa Tahini: i sapori salati e terrosi dei falafel, abbinati alla cremosa salsa tahini, completano il profilo fruttato e floreale del vino.

Insalata Fattoush: la combinazione di lattuga croccante, pomodori, cetrioli e pane pita tostato con una vinaigrette piccante si abbina bene con l'acidità del vino.

