

Vino giocoso e
dalla beva
esplosiva, che
sfugge ai canoni
di disciplinari e
protocolli
enologici,
Rivedibile è
l'enfant terrible di
ogni commissione
di degustazione.

A me piace così:
cangiante e
imprevedibile.



Vino Rosso

PERCHÉ RIVEDIBILE?

Perché non ho più voglia di discutere con le commissioni di degustazione.

Il vino è rivedibile? Bene, l'ho chiamato **Rivedibile**.
Senza modifiche, senza condizionamenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco come la brezza marina che soffia nei vigneti, sapido e piccante come le erbe aromatiche che crescono spontanee lungo l'argine del Belice.

Il tannino è morbido, l'acidità è piacevole e pulisce bene il palato: è un vino quotidiano, facile da bere, semplice da abbinare.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di Agosto. La macerazione dura 8 giorni, la fermentazione è spontanea e si svolge sia in anfora che in fusti di rovere, con follature manuali del cappello. Dopo il completamento della malolattica spontanea, il vino affina per 6 mesi sulle fecce fini, in anfore e in botti grandi di Slavonia. Potenziale evolutivo di 2-3 anni in bottiglia.

ABBINAMENTI

È il vino che voglio bere a merenda: salumi e formaggi, magari due olive, un panino con la mortadella, un pezzo di rosticceria, un'arancia al sugo di carne.

UVE

Blend di uve autoctone coltivate in Tenuta Belicello.

SUOLI

Di medio impasto, prevalentemente argillosi e con scarso scheletro.

DATI

Produzione totale: 4.000 btg
Alcol: 11%
Zuccheri residui: 0.85 g/l
Acidità totale: 5.82 g/l
Solforosa totale: 21 mg/l