

# Y

PASQUA

## Y by 11 Minutes - Rosé Trevenezie

Indicazione Geografica Tipica  
2020

### VINIFICAZIONE

Il rosé Y nasce dalla sapiente unione di due vitigni autoctoni, come la Corvina e il Trebbiano di Lugana, e un vitigno internazionale: il Carmenère.

Parte vinificato con una spremitura soffice delle uve a bacca rossa, parte sottoposto ad una leggera macerazione sulle bucce a bacca bianca per 8-10 ore. Il mosto viene raffreddato e trasferito in una vasca di acciaio, dove rimarrà il tempo necessario perché avvenga la decantazione delle parti solide. Dopo un travaso, si avvia la fermentazione alcolica, che manterrà un range di temperatura compreso tra i 13° e i 16° C. Durante la fermentazione, viene monitorato quotidianamente lo stato dei lieviti, così come l'evoluzione del processo fermentativo.

Il 10% del blend termina la fermentazione alcolica in tonneau di rovere francesi nuove, di media tostatura. Della restante parte, il 30% matura per circa 4 mesi in barriques e tonneau di rovere francese di secondo passaggio, tostatura media.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Y è un rosé che esprime complessità e freschezza, struttura e delicatezza, note fruttate e cremosità al palato, come due opposti che si attraggono l'uno con l'altro, ma che convivono perfettamente in armonia.

La Corvina, che rappresenta la dominanza in termini di percentuali, conferisce sentori tipici di frutta rossa e grande acidità. Il Trebbiano apporta aromi delicati di agrumi e fiori bianchi, conferendo eleganza e lunghezza nel retrogusto; infine, il Carmenère dona al vino struttura e ne garantisce la stabilità nel tempo.

Sentori quali vaniglia e aromi di tostatura sono resi evidenti grazie alla fermentazione alcolica in legno, consentendo al vino di ottenere quei sentori secondari e terziari tipici di un vino rosato evoluto.

### ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per aperitivi, primi piatti come pasta con verdure e burrata, secondi a base di pesce, carni bianche come pollo arrosto, formaggi delicati e anche maturi sia di capra che di latte vaccino.



#### Provenienza

Vigneti del Lago di Garda

#### Gradazione Alcolica

13%

#### Uve/Blend

Corvina 60%  
Trebbiano 30%  
Carmenère 10-15%

#### PH

3,23

#### Acidità totale

5,6 g/l

#### Vendemmia

Metà Settembre

#### Zuccheri residui

3,5 g/l