

"Si chiama così perchè ci ha letteralmente mandato *in tilt*!"



Suolo : Argilla, calcare

Età delle vigne : 30 anni

Vitigno : Montepulciano

Gestione della vigna : Agricoltura Biologica

Potatura : Guyot in conversione per ridurre
carico produttivo

Vendemmia : Manuale

Vendemmiato nelle ore più fresche, diraspato e in parte pigiato, fermenta in vasche di cemento con l'aggiunta ogni tre giorni di mosto fresco. Finisce la fermentazione in acciaio e affina il tempo dell'inverno in cemento. Va in bottiglia nella primavera successiva e prosegue l'affinamento in bottiglia e riesce a stabilizzarsi per mettere in valore la sua parte più verticale e sapida che abbraccia il frutto rosso croccante, ogni anno.

L'etichetta è un quadro di Francesco visto e preso nel suo studio di Rue Rivoli. Ci piaceva la potenza del tratto e l'insieme di colori e sensazioni, che sono le stesse che ci mandano *in tilt*.

Questo vino ci piace molto insieme alla norcineria umbra e ai salumi di nostra produzione, e va bene in ogni momento della giornata.