

"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.

montecorneo

570