

CA' DI SOPRA · PODERE CA' DEL ROSSO · MARZENO

Uait

PINOT BIANCO · RAVENNA IGT

Pinot Bianco in purezza dal Podere Ca' del Rosso. Vigneto esposto a nord tra i 100 e i 130 metri, su argille azzurre e rosse. Fermentazione in acciaio, affinamento in cemento — nessun legno, nessuna interferenza. Fresco, aromatico, gastronomico.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Pinot Bianco Ravenna IGT
Vitigno	Pinot Bianco 100%
Podere	Ca' del Rosso
Altitudine	100–130 m s.l.m.
Esposizione	Nord
Suolo	Argille azzurre e rosse
Bottiglie prodotte	10.000
Formato	750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia	Manuale
Vinificazione	In bianco — senza bucce
Fermentazione	Acciaio
Affinamento	Cemento

IL NOME

«Uait» — *white*, come si pronuncia.

Un nome scherzoso per un vino che non si prende troppo sul serio. Bianco in inglese, scritto come suona — diretto, immediato, senza fronzoli. Come il vino che porta.