



LE COLTURE

## INCALMO



“Incalmo”, è un vino frizzante ottenuto da uve Glera, secondo il metodo storico di rifermentazione in bottiglia. Un vino manifesto, nato dal desiderio dei fratelli Ruggeri di realizzare un prodotto che andasse oltre le denominazioni, un vino di famiglia, espressione trasversale della qualità vinicola di Le Colture

Attraverso esso si riscoprono le più genuine e antiche tradizioni delle campagne trevigiane, si producevano infatti espressioni frizzanti sfruttando il fenomeno della rifermentazione spontanea in bottiglia, unico modo per poter produrre vini con un leggero perlage prima della moderna spumantizzazione.

Per Incalmo la seconda fermentazione avviene in maniera spontanea in bottiglia, con l'alzarsi delle temperature i lieviti riprendono il proprio lavoro, continuando a trasformare lo zucchero residuo ancora presente.

Il naturale deposito di un sottile residuo nella parte bassa della bottiglia, ne conferisce la tipica velatura di color giallo paglierino ed inoltre è responsabile di profumi fragranti di crosta di pane, burro o frutta secca e di un sorso croccante, fresco e asciutto, senza la presenza di zuccheri.

Il perlage è molto spesso sottile e vivace, delicato.

Un vino di facile beva ma non per questo banale, anzi molto complesso nel tempo e nelle diverse annate, grazie anche ai residui che ne aiutano la preservazione della fragranza.

Questa sua versatilità lo rende adatto sia a piatti più sofisticati che piatti più tradizionali e ricchi.

Da gustare così, senza scaraffarlo, eventualmente facendo un piccolo movimento in modo che i commensali abbiano lo stesso bicchiere velato.

Il disegno in etichetta, realizzato da Aldo Rebuli, artista di Valdobbiadene, raffigura l'abbraccio simbolico tra pianta e lavoro dell'uomo.

Un'immagine che ben simboleggia la filosofia produttiva della seconda generazione che pur se saldamente ancorata all'alta tradizione vinicola del Prosecco Superiore, dà prova di uno spirito innovativo e di un desiderio di sperimentazione di cui Incalmo è primo e diretto ambasciatore.

*“Incalmo” is a sparkling wine made from the Glera grape following the historic method of secondary fermentation in the bottle. A manifest wine which came from the desire of the Ruggeri siblings to create a product that would go beyond classifications, a family wine, a transversal expression of the wine-making quality of Le Colture*

*Through it we rediscover the most authentic and ancient traditions of the Treviso countryside, where, indeed, sparkling expressions were produced by exploiting the phenomenon of secondary fermentation in the bottle: the only way to be able to produce wines with light perlage before the advent of modern sparkling techniques. For Incalmo, secondary fermentation takes place spontaneously in the bottle: as the temperature rises, the yeast resumes its work by continuing to transform the residual sugar still present.*

*The natural deposit of a thin residue on the bottom of the bottle, gives the wine its typical straw-yellow haziness and is also responsible for the fragrant aromas of crusty bread, butter and dried fruit and the dry, crisp, fresh taste, without the presence of sugars.*

*The perlage is very often quite subtle and lively, delicate.*

*A wine that is easy to drink but never banal, in fact it becomes very complex over time and across different vintages, thanks, in part, to the residue that helps preserve its fragrance.*

*This versatility makes the wine a good choice both for more sophisticated dishes and for more traditional, rich dishes. To enjoy as it is, without decanting it, maybe making a small movement so that every diner has the same, sheer glass.*

*The design of the label, by Aldo Rebuli, an artist based in Valdobbiadene, depicts the symbolic embrace between the plant and the work of Man. An image that perfectly captures the production philosophy of the second generation which, whilst being firmly anchored to the high wine-making tradition of Prosecco Superiore, exhibits an innovative spirit and a desire for experimentation from which Incalmo is the first, direct ambassador.*

### NOTE TECNICHE

**Pressione in bottiglia:** 3 atm.

**Alcol:** 11% vol.

**Zuccheri residui:** 1-2 g/l

**Acidità:** 5 g/l

**Bottiglie da 0.75 lt**

### TECHNICAL NOTES

**Pressure in the bottle:** 3 atm.

**Alcohol content:** 11% vol.

**Residual sugars:** 1-2 g/l

**Acidity:** 5 g/l

**Bottles of 0.75 lt**