

AMADEUS

VSQ BRUT

MILLESIMATO



Uvaggio: Chardonnay,

Pinot Nero

Età dei vigneti: Chardonnay 1987,

Pinot Nero 2008

Temperatura di servizio: 8° C

**Sistema di allevamento: Guyot
a potatura ramificata**

Gradazione alcolica: 13,0%

**Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato con
lavorazione sulla fila**

**Vendemmia: la prima
decade di settembre**

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2019 - Clima ottimale per la vendemmia, caratterizzato da scarse piogge e con buone escursioni termiche tra giorno e notte. Temperature miti nella parte centrale della giornata. Inverno non troppo freddo, primavera fredda, estate calda e autunno inusuale, con temperature più calde rispetto alla media.

VINIFICAZIONE

Amadeus nasce dalla ricerca di una identità assoluta, una sorta di iconema sul quale costruire e far percepire la nostra immagine di territorio.

Una volta raccolte rigorosamente a mano, le uve vengono pressate intere ottenendo mosti di primissima qualità con una resa massima del 50%.

La resa di pressatura così bassa è la chiave di volta per preservare la finezza del prodotto finale, mantenendo valori di pH che consentano di evitare squilibri gustativi e controllare una cessione eccessiva del colore delle uve (in particolare il Pinot nero).

Ciascuna partita viene vinificata a parte e fermentata a basse temperature (17-18°C) sia in serbatoi di acciaio sia in preziosi carati di rovere francese.

A seguito della fermentazione alcolica si procede con quella malo-lattica, terminata la quale ciascuna base riposa almeno 8 mesi sui lieviti prima della presa di spuma, in modo da enfatizzare l'elevage dei vari Crus.

ZONA DEI VIGNETI

Da pregiati crus adagiati nei comuni di Capriva del Friuli e Cormons compresi tra la piana alluvionale del fiume Isonzo ed i rilievi eocenici del Collio Goriziano distinti da zone collinari circondate da una ampia fascia di depositi pedecollinari.

Il Collio è da sempre considerato terra di grandi vini, dove il concetto di terroir trova la sua massima espressione.

CLIMA

La favorevole esposizione delle dolci colline e l'alternanza dei venti caldo-umidi di origine mediterranea con quelli freddi-secchi di origine euroasiatica, permettono alla vite di sviluppare un patrimonio sapido e aromatico inimitabile.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Formatasi dal susseguirsi di sedimentazioni millenarie di sabbia e argilla che hanno originato la ponca, terra di collina, che identifica il complesso di marne calcaree, espressione riconoscibile di questo inestimabile (o particolare) territorio incastonato tra il mare e l'arco alpino.

SBOCCATURA

Marzo 2024

AFFINAMENTO

Riposa per almeno 50 mesi sur lattes nelle segrete del Castello di Spessa, tempo necessario per preservare la giusta evoluzione, esprimendo un perlage fine e persistente.

NOTE GUSTATIVE

Perlage finissimo ed elegante; colore giallo leggermente dorato con brillanti riflessi verdognoli; naso suadente ed articolato, dal floreale all'agrumato su fondo minerale.

Al gusto si impone per la pienezza e la ricchezza della struttura, unite a un fine bocca sapido-salato con piacevole nervo acidico.

ABBINAMENTO

Sposa perfettamente crudi di mare, crostacei, raffinati finger food, formaggi di media stagionatura e delicate carni bianche.

PREMIAZIONI:

2019:

- Award Red The WineHunter

2018:

- 4 stars - Vinibuoni D'Italia
- 094/100 - 26° Sparkling Wine Festival 2024 ONAV Verona
- 4 Grappoli Bibenda 2024

2017:

- 91 pt James Suckling
- Award Red The WineHunter
- 4 stars - Vinibuoni D'Italia