

# 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: 12,5%**

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

**Vendemmia: la prima  
decade di settembre**

#### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2017 - In primavera, abbiamo avuto un periodo freddo seguito da una precoce germinazione. Durante l'estate le viti hanno reagito in modo ottimale grazie all'alternanza di ondate di calore e di periodi più freschi.

#### 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 Cormòns 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.

#### TIRAGGIO

Maggio 2018

#### SBOCCATURA

Febbraio 2022

#### AFFINAMENTO

Riposa per almeno 40 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:

2017:

- 91 pt James Suckling
- Award Red The WineHunter

2016:

- Award Red The WineHunter