



A-MORS
Fleurtaï, Soreli e Sauvignon Kretos

Provenienza: da nostri vigneti in provincia di Treviso

Maturazione: metà/fine agosto

Allevamento: Cordone Speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 13 % vol.

Zuccheri: 6 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: frutto della vinificazione di uve ottenute unicamente dalla coltivazione di vitigni resistenti alle principali malattie della vite, necessitando quindi di minori cure. Vino bianco, ottenute da uve Fleurtaï, Soreli e Sauvignon Kretos presenta un colore giallo con riflessi verdognoli, dal profumo di fiori bianchi, bosso, gelsomino, frutto della passione e note agrumate. Al palato presenta una buona mineralità, freschezza e profondità aromatica.

Abbinamenti: da accompagnarsi con vellutate e zuppe di verdure, ottimo con la pasta al pesto, eccellente il connubio con crostacei, ceviche e carpacci di pesce; a fine pasto con formaggi freschi di capra. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.



Monde Selection Bruxelles
Gold medal



PIWI Wine Award
Gold medal



Decanter WW Award
Bronze medal