



A-MORS SPUMANTE Millesimato Brut

Provenienza: da vigneti in provincia di Treviso e Friuli

Maturazione: metà/fine agosto

Allevamento: Cordone Speronato

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini ed i grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 16 °C. La seconda fermentazione si ottiene con Metodo Charmat lungo dove il vino sosterrà in autoclave a contatto con i lieviti per nove mesi circa. Questo procedimento conferisce al prodotto un perlage fine ed elegante con bollicine finissime e piacevoli in bocca. Questo metodo dona inoltre al vino una struttura più importante e un profilo sensoriale più complesso, più simile a quello degli spumanti prodotti con il metodo classico; ampio, complesso con note proprie della rifermentazione.

Grado: 12,5 % vol.

Zuccheri: 7 gr. lt.

Acidità: 5,80 gr. lt.

Descrizione: prodotto con uve ottenute da varietà resistenti: Fleurtaï, Soreli e Sauvignon Kretos. Queste varietà, nate dall’impollinazione tra vite americana e vite europea, presentano resistenza alle principali malattie della vite come peronospora e oidio e una maggiore capacità di sopportare la siccità. Dal colore giallo paglierino, presenta una spuma fine e persistente. Il bouquet ha una buona intensità e complessità con una nota minerale ed una leggera crosta di pane. Ben presente la nota vegetale fresca che ricorda la salvia e i fiori di sambuco. Seguono note fruttate di melone, frutto della passione ed ananas, nonché note di frutta secca, mandorla e nocciola. Finale speziato mediterraneo e note di timo. Al palato è fresco, morbido con acidità ben presente e bilanciata. Una traccia di piacevole sapidità lo accompagna ad un finale di ottima persistenza.

Abbinamenti: da aperitivo ricercato a base di salumi della tradizione italiana come il culatello, il prosciutto di San Daniele oppure lo speck accompagnati da tartine ricoperte di formaggi cremosi, verdure e spezie. Ottimo con grana e miele e fiori di zucca fritti. Ma in realtà, la tipica complessità aromatica lo rende un vino adatto ad accompagnare un intero menù. In particolare, sa esaltare piatti a base di pesce: dall’aragosta alle cappellette, dal pesce spada agli scampi, dal salmone alle frittelle di pesce. Particolarmente versatile, sa esaltare anche la carne bianca frita o panata. Servire a 8-10 °C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

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