

LE BOLLICINE



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 enfattizzare 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 territorio.

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

PERTÉ

RIBOLLA GIALLA

METODO CHARMAT



Età vigneto: piantato nel 2006

Temperatura di servizio: 8° C

Sistema di allevamento: Guyot

Gradazione alcolica: 12%

Composizione del terreno: argilloso-sabbioso con ghiaia

Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

VINIFICAZIONE

Le uve di Ribolla Gialla vengono pressate con un processo soffice per preservare l'integrità delle bucce. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene decantato a freddo.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18° C.

Successivamente, il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino a marzo.

La presa di spuma, avviene in autoclave a bassa temperatura per circa due mesi.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

Al naso, delicate note di biancospino e pesche bianche.

Il palato fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole.

ABBINAMENTO

Ottimo come vino da aperitivo, perfetto a tutto pasto ed in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi come mozzarella di bufala e ricotta di pecora.

PREMIAZIONI

2022:

- Premio Qualità Prezzo di Berebene 2024 - Gambero Rosso

2018:

- 4 Stars Vini Buoni D'Italia



AMADEUS

VSQ BRUT

MILLESIMATO

MAGNUM



**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

2018 - 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 DEL 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.

SBOCCATURA

Marzo 2023

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 sudante 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:

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