

LE ECCELLENZE



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 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:

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

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 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 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

COLLIO ROSSO

CASTELLO DI SPESSA

Età vigneto: piantato nel 1998
Temperatura di servizio: 16-18° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 15%
Zuccheri residui: <1 g/L
Acidità totale: 4,5 g/L
Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato
con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia:
seconda decade di ottobre



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2008 - L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e frequenti precipitazioni come non avveniva da alcuni anni. Tale situazione protrattasi anche nel periodo primaverile, ha influito sul risveglio vegetativo della vite che si è verificato con notevole ritardo. Le giornate calde e soleggiate, che hanno caratterizzato i mesi di agosto e settembre, hanno consentito di accelerare la fase di maturazione delle uve. Visto l'andamento climatico di fine estate le uve sono risultate sane e senza particolari problemi di marciumi.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini di rovere per 15-20 giorni e a malolattica conclusa il vino viene messo in barriques, dove poi affina per 24 mesi. Quindi imbottigliato e lasciato ad affinare in bottiglia per un lungo periodo nelle cantine del Castello prima di essere commercializzato.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Color granato intenso con riflessi rubino.

Il naso elegante ed avvolgente rivela note di spezie dolci e frutta rossa, sentori di liquirizia, cacao e sottofondo di cuoio.

Finemente speziato e vanigliato, molto persistente e ampio in bocca.

Tannico e setoso con chiusura lunga e persistente.

ABBINAMENTO

Principe della produzione dei vini rossi si abbina ottimamente con carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo, di agnello e capretto e alla selvaggina.

Ottimo anche con formaggi di lunga stagionatura.

PREMIAZIONI:

2005:

- 92 pt Decanter WWA 2021

COLLIO BIANCO

CASTELLO DI SPESSA



Età vigneto: piantato nel 1993
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13,5%
Zuccheri residui: 1,5 g/L
Acidità totale: 5 g/L
Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato
con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia:
prima decade di ottobre

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2015 - Il periodo di germogliamento (10-15 aprile) e quello di fioritura (30 maggio) sono risultati nella media per la zona del Collio. La fase di invaiatura (terza decade di luglio), invece, ha anticipato di qualche giorno il dato medio. Le piogge poco frequenti e le alte temperature estive di luglio e agosto hanno inibito il proliferarsi di botrite (e marciume) a carico dei grappoli permettendo di affrontare una vendemmia qualitativamente ottimale, che si è contraddistinta per un ottimo livello di maturazione tecnologica.

VINIFICAZIONE

Durante la vendemmia l'uva viene sottoposta a un severo processo di cernita, per ottimizzare la qualità della materia prima.

Segue una macerazione pellicolare per una notte alla temperatura di 5° C.

L'uva viene poi pressata con un processo soffice atto a salvaguardare l'integrità delle bucce e quindi evitarne la frantumazione.

Raffreddamento del mosto con decantazione a freddo in vasche inox.

Primo travaso direttamente in barrique, dove avvengono sia la fermentazione alcolica che la malolattica.

Affina quindi in barrique per 6 mesi secondo annata. Chiarifica solo se necessaria.

Imbottigliamento con leggera filtrazione e quindi affinamento in bottiglia.

ZONA DEL VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Un vino di eccezionale potenza e struttura.

La fermentazione in barrique gli conferisce un maestoso complesso e irresistibile bouquet di aromi.

Al palato è pieno, ampio e corposo.

ABBINAMENTO

Un accompagnamento incomparabile per la zuppa di pesce, pesce al forno, bolliti e mostarda.

Perfetto con il fegato d'oca e tagliolini al tartufo.

PREMIAZIONI:

2015:

- 92 pt James Suckling
- 97 pt Doctor Wine
- 95 pt Italy's Finest Wines
- 92 pt The Wine Journal

2013:

- 92 pt James Suckling
- I Vini di Veronelli

2012:

- 92 pt James Suckling
- I Vini di Veronelli