

amoratic



Amoratic nasce dalla voglia di sperimentare e valorizzare i diversi vitigni coltivati in azienda. Si tratta, infatti, di un metodo classico che ha come base tutti vitigni aromatici o semi aromatici, normalmente vinificati fermi.

Da qui il gioco di parole aromatic-amoratic. La permanenza sui lieviti di 11 mesi dona al vino una beva disinvolta e un'ottima freschezza.

Zona di produzione: Charvensod, Saint-Christophe

Vitigni: 60% Müller-Thurgau, 35% Incrocio Manzoni, 5% Muscat petit grain

Altitudine: tra 500 e 600 MT slm

Periodo di vendemmia: fine agosto - inizio settembre

Vinificazione:

La prima vendemmia della stagione inizia a cavallo tra fine agosto e inizio settembre, per riuscire ad avere una buona acidità e freschezza.

L'uva viene pressata e il mosto messo immediatamente al freddo per farlo decantare. Segue la fermentazione alcolica, al termine della quale il vino viene fatto riposare qualche mese in vasca prima di fare il tiraggio e metterlo, quindi, in bottiglia.

Dopo 11 mesi avviene la sboccatura e la messa in commercio.