

la Maestà

FAMIGLIA TONELLI

BELLAMORE

UVAGGIO
VERMENTINO
ZONA DI PRODUZIONE
GIUCANO DI FOSDINOVO (MS)
SUPERFICIE DEL VIGNETO
1 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
380 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
(FORTE PRESENZA DI SCISTI,
ARENARIE E GALESTRO)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
GUYOT
DENSITÀ DEI CEPPI
5.500 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
75 Q.LI
RESA UVA IN VINO
60%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 ANNI



Vino Spumante Metodo Italiano Brut

EPOCA VENDEMMIA
FINE AGOSTO PRIMI DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
CRIOMACERAZIONE PER 6 ORE A 0°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO 10°-12°C,
RIFERMENTAZIONE
SVOLTA IN AUTOCLAVE
AFFINAMENTO
SULLE FECCE FINI IN AUTOCLAVE PER
DIVERSI MESI
ALCOOL SVOLTO
12,00%
ACIDITÀ TOTALE
5,60 GR/LT
ESTRATTO SECCO
22,33 GR/LT
PH
3,05

Bellamore è l'ultimo arrivato nella famiglia dei nostri vini, lo spumante Metodo Italiano a base di vermentino è la bollicina piacevolmente fresca e dissetante, dalla beva disimpegnata e sbarazzina, ideale per le tavole allegre che fanno dello stare in compagnia il momento ideale per condividere un buon bicchiere di vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in piccole casse nelle ore meno calde della giornata per preservare tutta la loro carica aromatica e tutelarle dalle ossidazioni. Dopo un severo processo di selezione, in cantina sono sottoposte a raffreddamento rapido, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varietali del Vermentino e valorizzata la naturale freschezza delle uve raccolte in leggero anticipo.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di inox, cui seguirà una rifermentazione in autoclave protratta per alcuni mesi in contatto con le proprie fecce fini.

IL VINO

Piacevole sin dalla spuma bianca e persistente, profuma delicatamente di fiori bianchi, mela annurca e pera Williams. Una bollicina fine e persistente accompagna tutta la sua presenza nel bevante. In bocca la bollicina si fa cremosa e stuzzicante, con un ottimo bilanciamento tra la freschezza piacevole e invitante e una propria rotondità, assolutamente integrata e leggiadra, che compongono un sorso di estrema e immediata piacevolezza.