Amedeo
Custoza Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Garganega, Fernanda, (clone di Cortese), Trebbianello, (clone di Tocai), Trebbiano Toscano

Il nome ricorda il Principe Amedeo di Savoia, ferito nel 1866 durante la Terza Guerra d'Indipendenza alla Cavalchina, proprio come attesta il cippo in ardesia posto all'ingresso dell'azienda.

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: Solo le uve migliori sono selezionate e raccolte rigorosamente a mano seguendo le loro diverse epoche di maturazione. Anni di esperienza hanno indicato la strada migliore per ottenere un bianco dalle caratteristiche di espressività e di serbevolezza superiori.

Vinificazione: La vinificazione tiene in considerazione la diversa natura dei vitigni. Il carattere semi-aromatico della Fernanda ha trovato piena espressione nella vinificazione dopo congelamento delle uve: l'uva, dopo essere stata raccolta in piccole cassette e posta nel congelatore fino al raggiungimento di -10/12°C, viene riportata a 0°C circa e pressata con i raspi. Il ghiaccio sulla buccia causa la rottura delle cellule dell'epitelio ed il conseguente rilascio delle note caratteristiche del vitigno. L'esile ma spiccata personalità della Garganega ha trovato perfetta espressione con una vinificazione in leggera riduzione che favorisce lo sviluppo dei sentori minerali tipici del vitigno. Invece, il carattere neutro ma corposo del Trebbiano e del Trebbianello richiedono un approccio più tradizionale per sostenere i tratti olfattivi di Fernanda e Garganega. I mosti, dopo chiarifica per decantazione statica, vengono fermentati a 16/17°C. Il lavoro fondamentale per raggiungere il voluto livello qualitativo è la gestione e la movimentazione delle fecce fini. Si evita la fermentazione malolattica.
La cuvée prende forma a fine maggio e, dopo qualche mese di affinamento in bottiglia, il vino è disponibile a partire da settembre.

Caratteristiche Organolettiche: Amedeo è denso, ampio, profondo ed espressivamente equilibrato. Complesso al naso con accenni di frutta esotica ma allo stesso tempo note più fresche di fiori ed agrumi. È un vino estremamente lungo al palato e che migliora col passare degli anni. Non teme abbinamenti con cibi importanti.

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice
Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy
Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com
www.tenutedifamiglia.com