



ACQUISTATO IL

"Florimonte" Cuvée Brut Millesimato 2022

2022

Gradevolmente aromatica



Svinando

Quello proposto qui dalla famiglia Fiorotto rappresenta la punta di diamante della loro produzione. Stiamo parlando di uno spumante prodotto con uva Chardonnay, Pinot bianco e Glera, Millesimato, e che si discosta dal disciplinare di produzione del Prosecco. Ma procediamo con ordine. Le uve provengono dai vigneti aziendali di Nervesa della Battaglia, in provincia di Treviso. Vendemmia manuale, a settembre, i grappoli vengono conferiti in cantina per dare inizio alla delicata fase di trasformazione. Pressatura soffice e decantazione statica permettono di ottenere il mosto base che viene sottoposto a fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Si passa poi alla presa di spuma, con il metodo Charmat, lungo in questo caso, dato che il vino resta in contatto con i lieviti per circa 7 mesi. Giallo paglierino, nel calice questo vino rivela un piacevole profumo di frutta fresca, con sentori di mela Golden in bella evidenza. In bocca, invece, è soprattutto armonico e sapido. Bollicina gradevolmente aromatica, presenta chiare note di freschezza. Buono già oggi, è un vino che può dare il meglio di sé anche se lasciato per alcuni mesi a riposare in cantina. Evolve certamente per almeno 36 mesi. Perfetto come aperitivo, si presta anche a tutto pasto. Consigliato principalmente con carni bianche e pesce. Si sposa benissimo con frittiture di pesce e crostacei.

Difficile immaginare un'azienda che meglio possa rappresentare il concetto di famiglia. Stiamo parlando di Fiorotto Wines, fondata da Vittorio Fiorotto dopo essere giunto a Nervesa Della Battaglia negli anni '30, con moglie e figli. Inizialmente l'azienda poteva contare su una decina di capi di bestiame, qualche filare di vigneto, campi di cereali e a prato. Da allora, quattro generazioni della famiglia si sono susseguite. Oggi sono i fratelli Daniele, Marina e Stefano Fiorotto a dividersi le tante responsabilità. Tra le varie proprietà e i numerosi terreni, attualmente il complesso aziendale si estende su 120 ettari, di cui circa 20 dedicati soltanto al vigneto. Filari di Chardonnay, Glera, Pinot nero e Merlot da cui si ottengono i buoni vini di casa Fiorotto. In campagna vengono seguiti rigidi standard qualitativi. L'azienda è infatti certificata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata). Ma non basta. Tra i filari, a testimoniare del buon habitat naturale, sono presenti delle arnie con le api.

La Vigna	
Terreno	argilloso, ricco di ossidi di ferro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Spumante
Provenienza	Veneto
Uve	60% glera 30% chardonnay 10% pinot bianco
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Settembre, fatta a mano. Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica. Metodo: Charmat (Martinotti). Prima fermentazione: 7 mesi in acciaio a temperature controllate, con lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia: da 30 a 90 giorni
Sensazioni	Visive: giallo paglierino. Olfattive: Bouquet fruttato, con sentori di mela golden. Gustative: armonico, sapido e aromatico con chiare note di freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821