

Amor Osè

La Denominazione: **Vino Spumante del tipo Aromatico Dolce rosso**

Le Vigne: **Franceschina**

La vigna Franceschina si trova nello stesso versante dei nostri ulivi, in un'insenatura naturale totalmente esposta a Sud. Tra ville storiche, ulivi, carciofi e melograni crescono le uve aromatiche che danno vita a questo stravagante vino rosso. Per avere un'altissima concentrazione di zuccheri vanno effettuate potature corte, poche gemme e poi lasciati pochi grappoli, solo quelli al sole. Franceschina è la prima vigna dove abbiamo effettuato il sovescio con leguminose, una pratica agronomica a bassissimo impatto ambientale e sostenibile. La resa ad ettaro è di 80 q.li ettaro.

Ampelografia: **Uve rosse Aromatiche 100%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **7 %**

Malolattica **non svolta**

Dosaggio Zuccheri **140 gr/l**

Temperatura di servizio **6°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina, pigiadiraspate e messe in una vasca di fermentazione a temperatura controllata. Qui portiamo il pigiato a 4 gradi di temperatura e con una criomacerazione di almeno 5 giorni estraiamo il meglio dalle uve pigiate. Il mosto viene poi separato dalle bucce, messo in autoclave e mandato alla fermentazione fino a diventare spumante. Dopo 5 mesi di batonage viene messo in bottiglia e commercializzato dopo 2 mesi dall'imbottigliamento.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

👁 Un vino da dessert, della convivialità, un vino che può entrare nelle corde anche di chi solitamente "non beve vino".

Appena versato, il bicchiere è invaso da una **morbidissima schiuma** che dissolvendosi lascia un vino limpido e trasparente dal **colore suadente rosso rubino intenso**.

👂 All'esame olfattivo si avvertono sentori di frutti rossi e **fragoline di bosco**.

👄 In bocca è dolce, di una dolcezza estremamente piacevole, unita ad una giusta freschezza.

👃 Da abbinare a pasticceria secca, biscotti di mais e cheesecake ai frutti di bosco. Noi lo abbiniamo con la crostata di Gabriella alle more. **Ve lo consigliamo anche in Mixology**, può essere la base per un'aperitivo con un vermouth rosso e liquore alla vaniglia.

