



ACQUISTATO IL .....

## "Modolet" Spumante Brut



Svinando

## Secco, sapido, minerale e lungo

La Tenuta di Angoris è stata una pioniera della spumantizzazione in Friuli. Punto di riferimento per gli spumanti friulani, è tra le pochissime cantine in regione a disporre di un proprio impianto di spumantizzazione. Dal 1973 produce lo spumante Modolet, dal nome di un podere dell'azienda da cui provengono le uve utilizzate per la spumantizzazione. Nello specifico Modolet nasce da una cuvée di Pinot bianco e Chardonnay, entrambe al 40%, e il 20% di Ribolla Gialla, uno dei vitigni simbolo della regione. Da una soffice pressatura delle uve si ottiene il mosto che subisce la prima fermentazione. Il vino base ottenuto, viene quindi passato in autoclave per la fase di spumantizzazione. Resta in contatto con i suoi lieviti per circa 6 mesi, dopodiché viene trasferito in bottiglia per una successiva fase di affinamento della durata di altri 4 mesi. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si distinguono fiori bianchi e frutta a pasta gialla. Il perlage è elegante e sottile, con una spuma soffice. In bocca è secco, sapido, minerale e lungo. Perfetto per l'aperitivo, si abbina bene a Prosciutto di Sauris, tempura di pesce e di verdure, crostacei e pesce alla griglia.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

### La Vigna

**Terreno** Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Spumante Brut

**Provenienza** Friuli Venezia Giulia

**Uve** Ribolla Gialla 20%- Pinot bianco 40% - Chardonnay 40%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Il mosto nasce da una soffice pressatura che subisce la prima fermentazione. Successivamente si procede alla fase di spumantizzazione in autoclave, mediante l'aggiunta di lieviti, sino a raggiungere il grado di morbidezza desiderato. Dopo 6 mesi lo spumante viene trasferito in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi.

**Sensazioni** Al naso si distinguono fiori bianchi e frutta a pasta gialla. Il Perlage è elegante e sottile con una spuma soffice, in bocca è secco, sapido, minerale, lungo.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821