



ACQUISTATO IL .....

"Florimonte" Cuvè 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** Vino 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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821