

AMATUM FLUMEN

AMATUM FLUMEN

Maserada sul Piave (TV)

L'azienda nasce e cresce lungo le sponde del fiume Piave e da qui trae la sua identità. Le terre dell'alveo del fiume conservano la connotazione agricola che spinse gli avi a trasferirsi in questa verde pianura ai piedi delle Dolomiti a metà dell'Ottocento. La conoscenza e lo studio di

questi appezzamenti ghiaiosi, nat'i dalle antiche esondazioni del fiume, indirizzò la famiglia alla coltivazione esclusiva della vite. Tra i ciottoli e i sassi, nascono questi vini che portano con sé i profumi e la freschezza delle terre dell'"amato fiume" Piave. Amatum Flumen è il progetto di cura e

conservazione del territorio dove tuttora vive la famiglia. Il Prosecco Amatum Flumen, nelle sue declinazioni, rappresenta proprio la spontaneità e l'immediatezza di questo luogo del cuore, dove ogni movenza è guidata dalla tradizione e ogni dettaglio produttivo è segnato dalla passione.



Ettari vitati:
7



Bottiglie prodotte:
50.000



Tipo di agricoltura:
Convenzionale



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY
Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 15 g/l
Di colore giallo paglierino chiaro e dal perlage persistente, invitante, al naso riporta ai classici fiori di glicine e acacia, con note di miele. Al palato è fresco, gradevolmente abboccato e fruttato, ricorda i fiori primaverili.



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 100%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 60 giorni. Residuo zuccherino: 7 g/l
Di colore giallo paglierino e il perlage fine, introducono un vino dai profumi delicati, che ricorda la mela verde e i fiori di glicine e acacia. Al palato è equilibrato, sapido e gradevolmente acidulo e fruttato.



0,75 lt

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ
D.O.C. TREVISO MILLESIMATO BRUT
Glera 90%, Pinot nero 10%

Provenienza: Maserada sul Piave (TV), suolo misto ghiaioso
Vinificazione: Vendemmia a mano a inizio Settembre, pressatura soffice, mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Creazione della cuvée. Seconda fermentazione con Metodo Charmat per 90 giorni. Residuo zuccherino: 9 g/l
Il colore rosa tenue si accorda con il profumo elegante e complesso con note di ciliegia e fragola. Le sensazioni di fiori si ritrovano all'assaggio. Il perlage avvolgente sprigiona note di ciliegia, fiori di acacia e glicine. Il vino denota un grande equilibrio tra acidità e dolcezza, con un finale asciutto. Il retrogusto ricorda ancora la delicatezza dei fiori bianchi.

