Amos

ROSSO

INFO

Annate: 2016, 2020, 2021
Formati: 50 cl, 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Sabbioso calcareo
Estensione del vigneto: 0,35 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, fermentazione spotnanea e macerazione per 20 in vasche d'acciaio inox. Affinamento per 10 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 42 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

VALDISOLE

Giuseppe Amato e Kyriaki Kalimeri

PERCHÉ

L'Amos di Valdisole è un vino rosso diretto, fresco e di grande beva. Un nebbiolo tutto acciaio che coniuga agilità, tensione e frutto fresco del suo lato giovanile e sfrontato al principio di eleganza e distensione della maturità. Un succo con un grande divenire.

QUANDO

Quando ai fornelli vi cimentate nel campo della cucina brutalista dovete dare spazio e voce alla materia prima: intervento minimo, essenziale e sperimentale per esaltare gusto e consistenze di ogni singolo ingrediente, proprio come per l'Amos di Valdisole: spremuta di nebbiolo fermentata. Classe e ferocia.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it