

## Amedeo

Custoza Superiore D.O.C.  
Denominazione di Origine Controllata

<b>40%</b>	<b>30%</b>	<b>15%</b>	<b>15%</b>
Garganega	Fernanda (Cortese clone)	Trebbianello (Tocai clone)	Trebbiano Toscano

Il nome ricorda il Principe Amedeo di Savoia che fu ferito nel 1866 durante la Terza Guerra di Indipendenza alla Cavalchina come attesta il cippo in ardesia posto all'ingresso dell'azienda. La diversa epoca di maturazione e la diversa natura delle uve che vanno a comporre l'Amedeo hanno, dopo molte esperienze, indicato la strada migliore per ottenere un bianco dalle caratteristiche di espressività e di serbevolezza superiori.

Il carattere semi aromatico della Fernanda ha trovato piena espressione nella vinificazione dopo congelamento delle uve: la Fernanda viene raccolta in piccole casse e posta nel congelatore fino al raggiungimento di - 10/12°C, riportata poi a 0°C circa viene pressata con i raspi, l'azione del ghiaccio sulla buccia causa la rottura delle cellule dell'epitelio ed il conseguente rilascio delle note caratteristiche del vitigno.

L'esile ma spiccata personalità della Garganega ha trovato perfetta espressione con una vinificazione in leggera riduzione che favorisce lo sviluppo dei sentori minerali tipici del vitigno. Mentre il carattere neutro ma corposo del Trebbiano e Trebbianello richiedono un approccio più tradizionale alla ricerca della struttura alla quale appoggiare le espressioni olfattive dei primi due. I mosti dopo chiarifica statica vengono fermentati a 16/17° C per circa due settimane. Il lavoro fondamentale per raggiungere il voluto livello qualitativo è la gestione e la movimentazione delle fecce fini. Si evita la fermentazione malolattica.

La cuvée prende forma a fine maggio e, dopo qualche mese di affinamento in bottiglia il vino è disponibile a partire da Settembre. Densità, ampiezza, profondità ed equilibrio espressivo, estremamente lungo al palato migliora con il passare degli anni. Non teme abbinamenti con cibi importanti.

