

Amphoreus 2021 DOC Collio Goriziano Malvasia Riserva- Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Genere: Vino
Denominazione: IGT Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2021
Età delle Vigne: 80-90 anni
Fermentazione: 2 mesi in anfore di terracotta
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Invecchiamento: 2 anni in botte
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Malvasia, affinamento e macerazione per 12 mesi in anfore cretesi.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Miele d'acacia, arancia, albicocca e fiori gialli appassiti.

Naso: vortice aromatico caratterizzato da note agrumate, balsamiche, mielate e floreali

Bocca: sorso complesso, profondo e persistente. Verticale, ampio e rotondo.

Vista: Giallo ambrato con riflessi aranciati

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la ponca a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità, mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in

queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.

Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

L'Amphoreus è l'unico vino dell'azienda ad essere vinificato in anfore di terracotta, dove svolge anche l'intera fase macerativa.

Intrigante, suadente, e sinuoso ma al tempo stesso molto serio, teso e verticale, dove la persistenza e l'allungo sono i veri protagonisti, sapido dall'ingresso in bocca fino alla chiusura. Un vino infinito!