



# AMORE PROTETTO

VSQ IGP Puglia - Metodo Classico

Spumante Metodo Classico - Brut - 48 mesi sur lies. Amore Protetto è uno spumante profondo e di grande personalità. Il Minutolo anche spumantizzato mantiene interessanti note di erbe aromatiche, le quali ne connotano in maniera determinante la struttura. Bolla elegante ed insolita, riconoscibile nella sua tipologia eppure incredibilmente personale nell'interpretazione.

<b>VENDEMMIA</b>	Grappoli raccolti a mano dal vigneto in C.da San Domenico. Pressatura soffice entro 4 ore dalla vendemmia. Vendemmia metà di Settembre.
<b>SPUMANTIZZAZIONE</b>	Separazione del mosto fiore, trasferimento in cisterna. Decantazione statica a freddo per circa 12-18 ore.
<b>FERMENTAZIONE</b>	1^ Fermentazione: Circa 15 giorni a 14 - 16 °C 2^ Fermentazione: In bottiglia.
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	No
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in bottiglia per circa 48 mesi, sui propri lieviti. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia dopo la sboccatura di 3-6 mesi prima della messa in commercio.
<b>SBOCCATURA</b>	Manuale
<b>SOLFITI</b>	~ 60 - 65 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	5 - 7 anni
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	7 g/l

## Note di degustazione

Colore giallo dorato, intenso. Il naso è intenso ed elegante, note leggere di crosta di pane, ben percepibili note di erbe aromatiche, salvia e timo. In seconda battuta vengono fuori sentori agrumati e leggerissimi richiami di frutta secca. Al palato fresco e tagliente, la bollicina non aggressiva e cremosa, rende il sorso pieno e complesso. Le sensazioni olfattive ritornano anche al palato, leggermente più intensi i richiami alla frutta secca rispetto al naso, il finale di bocca secco ed elegante, con i toni di erbe aromatiche, invoglia il sorso.

## Abbinamenti

Bolla fresca e non appesantita da eccessivi richiami alla sosta sui lieviti, questo rende Amore Protetto uno spumante che riesce a reggere molti abbinamenti.

**ABBINAMENTO TECNICO** Tortelli di zucca con fonduta di parmigiano.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Ostrica San Michele (Puglia).

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Pane bruscato, lardo di Colonnata, miele di corbezzolo e noci

“ELEGANTE, PROFONDO, DALLA GRANDE PERSONALITÀ.  
UNA BOLLA CHE NON TI ASPETTI E CHE POI NON DIMENTICHI”



# AMORE PROTETTO

VSQ IGP Puglia - Metodo Classico



A Brut Sparkling Wine, Classic Method, that rests on its own yeast for 48 months. Amore Protetto has a great personality and depth. Minutolo grapes, also in the sparkling version, maintain very interesting notes of aromatic herbs, which make Amore Protetto a sparkling wine with a well-structured profile. An elegant and unconventional sparkling wine, whose type is easily recognizable, but it is also an incredible personal expression.

<b>HARVEST</b>	The grapes are harvested by hand from the "San Domenico" vineyard. The grapes are lightly pressed within 4 hours of the harvest. Harvest period mid-September.
<b>PRODUCTION</b>	The first must is immediately separated from the other must and is moved to the stainless steel tank. The must is kept for 12-14 hours at a very cold temperature.
<b>FERMENTATION</b>	1st Fermentation: About 15 days at 14 - 16 °C 2nd Fermentation: In the bottle.
<b>MALOLACTIC FERMENTATION</b>	No
<b>AGING</b>	Aging in bottle for about 48 months on its own yeasts. Then the wine ages for another 3-6 months after degorgement.
<b>DEGORGEMENT</b>	Handmade
<b>SULFITES</b>	~ 60 - 65 mg/L
<b>AGEING POTENTIAL</b>	5 - 7 years
<b>DOSAGE</b>	7 g/l

## Tasting Notes

Intense yellow gold colour. The nose is intense and elegant with light notes of bread and intense hints of aromatic herbs, thyme and sage. Then citrus notes and light hints of almond come up. On the palate it is fresh and sharp, its creamy texture makes the sip full and complex. The nose sensation also throws back on the palate, the hints of almond are more intense on the palate rather than on the nose. The finish is elegant and dry with notes of aromatic herbs returning.

## Food Pairing

A sparkling wine with good freshness. The typical aromas of the stop on the yeasts are perfectly balanced and do not cover other hints. For these characteristics Amore Protetto can be paired with many dishes.

**TECHNICAL PAIRING** Pumpkin' ravioli with parmesan fondue.

**"HEART PAIRING"** San Michele Oyster (Puglia).

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Toasted bread with Colonnata's lard, honey and walnuts.

"ELEGANT, DEEP, WITH A GREAT PERSONALITY.  
A SPARKLING WINE THAT SURPRISES AND THEN IS NOT FORGOTTEN"

## ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
AMORE PROTETTO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	POLILAMINATO-ALLUMINIO	C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO
	GABBIETTE PER TAPPI SPUMANTE	ACCIAIO	FE40	RACCOLTA ACCIAIO
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
<b>VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE</b>				