

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —



JAMAIS

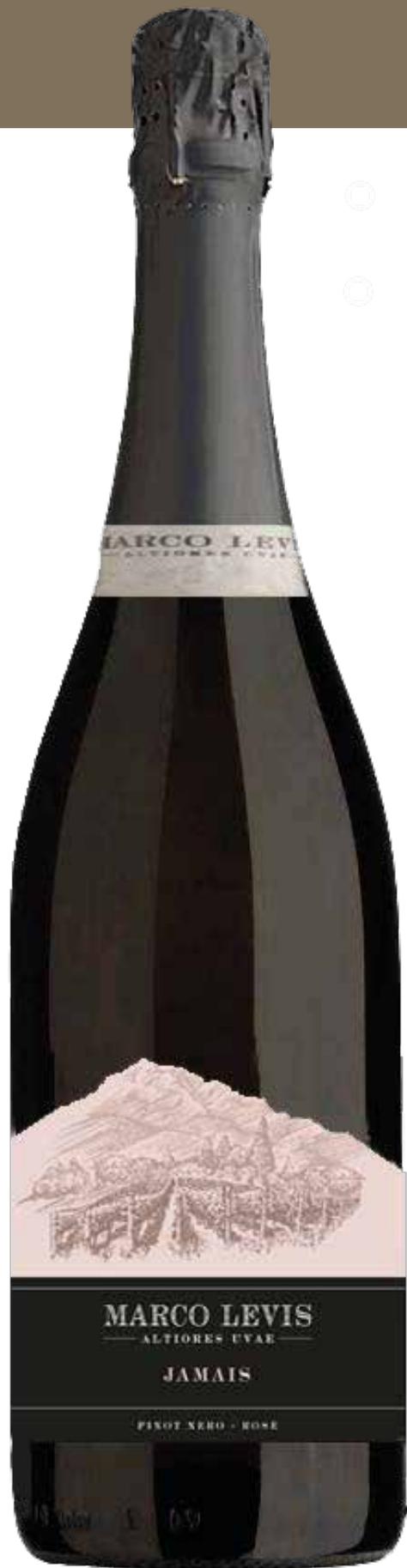
SPUMANTE

Un antenato irlandese che commerciava tessuti con la Serenissima Repubblica di Venezia vissuto attorno alla metà del 1700 chiamato "Lewis". Ed ecco che, per un errore di trascrizione, l'intraprendente mercante diventa "Levis". Scelse Ponte nelle Alpi e l'Alpago per mettere radici e far crescere l'albero della sua discendenza. Oggi la sua stirpe coltiva la vite e produce un vino che racconta questa storia.



JAMAIS

SPUMANTE



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpage (BL)
Nome vigneto: San Miciel
Altitudine: 570 metri slm
Coordinate: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

VITIGNI:

Pinot Nero 201 x K5BB 191 x 504.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpage - Val Belluna - Paleovalle del fiume Piave.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

100% doppio capovolto con resa 70 quintali per ettaro. Selezione dei grappoli.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta dalla inizi di settembre

VINIFICAZIONE:

Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sui lieviti di 12 mesi, successiva presa di spuma e fermentazione in autoclave a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore rosa antico dal perlage fine e persistente. Bouquet delicato, dai sentori di rosa canina, fragoline e piccoli frutti, speziato di bosco montano. Palato avvolgente, agrumato fresco, spiccata sapidità e un retrogusto amaranto di baccaselvatica.

ABBINAMENTI:

Come aperitivo per accompagnare antipasti a base di crostacei e ostriche crudite di pesce.

Primi risotti con erbe di campo o asparagi o misticanza autunnale.

Secondi a base di carne bianca. Formaggi freschi vaccini, capra e pecora. Salumi di bassa-media stagionatura.

Temperatura di servizio 6-8 gradi in calici Tulipano a gambo lungo di stretta ampiezza

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ