

CONCEPT AMEDEO ÈVOLUTION

L' Amedeo évolution è stato concepito secondo l'ispirazione dei grandi Metodi Classici a lunga permanenza sur lie.

Èvolution rappresenta il secondo viaggio di Amedeo. Oltre 120 mesi sui lieviti per raggiungere l'evoluzione perfetta.

La corretta premessa è quella che non basta prolungare la sosta sur lie per migliorare il risultato finale. Non è un'equazione aritmetica: + mesi sur lie uguale + qualità. Esiste un equilibrio, comprensibile solo con assaggi sistematici e tanta sperimentazione per trovare la permanenza sur lie ideale di ogni vino.

La finalità nobile di questi **Metodi Classici "estremi"** è quella di raggiungere la vetta della complessità, attraverso l'armonizzazione delle diverse componenti organolettiche e una risoluzione setosa, quasi impercettibile, della CO2.

La storia annovera alcuni esempi virtuosi e, tra i più conosciuti nel pianeta, è giusto citare: Bollinger R.D. e Dom Perignon P2.

Due esempi di Dégorgement Tardif / Late Release, che affiancano gli altri Champagne della maison, spostando più in alto l'asticella dell'eccellenza e della suggestione gustativa.

In Italia Giulio Ferrari e Anna Maria Clementi rappresentano da sempre le due late release più conosciute, ed hanno contribuito entrambe ad elevare la percezione delle due aziende.

AMEDEO ÈVOLUTION non è un esercizio enologico fine a sé stesso. È la somma di esperienze e sperimentazioni di Ca' Rugate nel campo dei Metodi Classici.

La conoscenza del vitigno Durella e delle potenzialità che porta con sé.

È un atto di consapevolezza.

Ogni millesimo di Amedeo évolution che vedrà la luce sarà differente dal precedente e dal successivo. **È un'esperienza unica** e, in quanto tale, non potrebbe che essere in tiratura limitatissima e **di rara reperibilità.**

Michele Tessari