



IT-BIO-006  
Agricoltura Italia



TENIMENTI LEONE

# ANCHORAM

Spumante metodo Charmat ottenuto da sole uve **Bellone**, vitigno a bacca bianca del territorio, coltivato nella nostra tenuta su suoli di origine vulcanica.



## Curiosità sul nome del vino [Anchoram]

Il nome affonda le sue radici nel lessico della navigazione antica e richiama l'ancora come gesto di quiete e sospensione. *Ad ancoram stare, in ancoris stat*: fermo sull'acqua, in equilibrio, pronto a ripartire. Il mosaico riprende le decorazioni delle grandi imbarcazioni romane: superfici preziose pensate non solo per navigare, ma per abitare il tempo lento della sosta. *Anchoram* nasce così come omaggio a una navigazione interiore, con la prua già rivolta al prossimo vento.

|                     |                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------|
| Unico appezzamento  | Bellone                                                 |
| Denominazione       | Vino Spumante Brut                                      |
| Zona di produzione  | Lanuvio, Via Fontana Parata                             |
| Suolo               | Terreni di origine vulcanica, franco sabbioso-argillosi |
| Altitudine          | 130 metri s.l.m.                                        |
| Coltivazione        | Biologica                                               |
| Densità di impianto | 4.300 ceppi per ettaro                                  |
| Resa per ettaro     | 90 – 100 qL/ha                                          |
| Sistema di raccolta | Raccolta a mano con selezione dei grappoli in vigna     |

### Note di vinificazione

Il mosto, ottenuto con una pressatura soffice, è stato sottoposto a decantazione statica a freddo per favorire la chiarifica naturale. La fermentazione, a temperatura controllata di 18 °C per 12 giorni, è stata realizzata utilizzando lieviti selezionati varietali, per esaltare al meglio il profilo aromatico del vitigno. Il vino è stato quindi spumantizzato con il metodo Charmat.

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Residuo zuccherino  | 6 g/L     |
| Gradazione alcolica | 12.5% Vol |

### Note organolettiche

#### Colore

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, perlage fine e persistente.

#### Olfatto

Intenso e raffinato, con note di fiori bianchi, pera, cedro, pompelmo, richiami minerali e affumicati, sensazioni di pietra focaia e leggere sfumature iodate.

#### Gusto

Ingresso fresco e vibrante, sapido, teso e verticale. La struttura del vitigno Bellone sostiene una beva elegante, con finale agrumato e minerale.

#### Abbinamenti gastronomici

Crudi di mare, ostriche, carpacci di pesce, frittture leggere, formaggi freschi, cucina mediterranea a base vegetale.

#### Temperatura di servizio

5 °C

#### Come indicare sulla carta vini

Spumante Brut "Anchoram" biologico – Tenimenti Leone