

FLOW | Segui il flusso

Il primo *temporary wine* da solista di AMProject si chiama Flow, e da oggi è in vendita en primeur. Nasce il Club per partecipare alle future vinificazioni e imparare dall'enologo come degustare e scegliere il vino

AMProject è il nuovo progetto dell'enologo trentino Andrea Moser, a cui lavora insieme al fratello Luca, anche lui enologo. Lavora di volta in volta nei luoghi che sceglie o che per elezione sente affini, per produrre ogni anno dei vini unici, **completamente non convenzionali ma fortemente territoriali**. La vinificazione avviene in Alto Adige, ma non solo, con le attrezzature migliori per l'obiettivo prefissato. Produce vini senza rete di sicurezza, del cuore: **ogni anno cambiano e raccontano luoghi, territori, persone, vitigni e idee**. I nuovi vini prodotti da solista sono quindi dei "temporary wine", proprio come i temporary restaurant degli chef. Spesso cambiano la regione, il vitigno, e anche la vinificazione: e i vini **sono unici, quasi sempre irripetibili, in edizione limitata ed è possibile acquistarli solo in pre-ordine**.

Il primo temporary wine è disponibile in preordine dal 16 Novembre 2023: **dalle vigne di Anghiari, in Toscana**, lo scorso ottobre 2022 è avvenuta la prima vendemmia, e la vinificazione delle prime uve. Le bottiglie sono disponibili in numero limitatissimo: sono infatti solo 726 da 0,75, con etichetta d'artista creata da Serena Barbieri, numerate, firmate e **in serie esclusiva**.

Flow si vende solo online, e solo *en primeur*.

Perché en primeur?

Flow è un progetto speciale e unico, realizzato in un numero limitatissimo di bottiglie. Innamorati del sistema francese, gli enologi Moser vogliono seguire la strada tracciata dai migliori. Per rendere disponibile il vino a tutti coloro che li seguono e che **vogliono essere parte del progetto** hanno scelto di venderlo solo in anteprima: comprandolo oggi, gli appassionati daranno così la possibilità di lavorare serenamente alla prossima annata, che è già in cantina.

Che cosa significa?

Comprare vino *en primeur* è una pratica comune nei grandi mercati francesi, particolarmente nella zona del Bordeaux, e permette di acquistare i vini e i millesimi più ricercati quando sono ancora in barrique o in affinamento, offrendo così ai clienti **l'opportunità di investire in un vino particolare** prima che sia a disposizione sul mercato. Questo sistema permette agli appassionati di ottenere vini molto ricercati e rari a un prezzo concorrenziale. Il vino viene lasciato in cantina fino al completamento del suo affinamento, e poi spedito a chi l'ha conquistato. Si compra adesso e si ricevono le bottiglie a Marzo 2024.

Il club di AMProject

Per far crescere AMProject, contestualmente all'uscita del primo vino, nasce il Club che riunisce gli amici del vino e del progetto. **Comprare Flow è l'unico modo per diventare membro del club** esclusivo che garantisce di avere la priorità sulle vendite dei vini e sulle iniziative e attività che Moser organizzerà nel tempo, come degustazioni guidate, corsi on e offline, ma anche **un filo diretto per scoprire insieme vini, enoteche, ristoranti.**

Che cosa garantisce l'iscrizione al Club:

- priorità sulle nuove bottiglie in uscita
- invio delle newsletter sul mondo del vino
- priorità sulle cene e sulle degustazioni organizzate
- coinvolgimento nella creazione dei nuovi vini, partecipando attivamente alle scelte enologiche durante dei forum digitali nei momenti più importanti della produzione
- Ogni 3 mesi una lezione/incontro digitale (a cui partecipare anche dal vivo, in Alto Adige) in cui capire meglio il mondo del vino, in un percorso di formazione alla degustazione

Acquistando oggi un cofanetto da tre bottiglie di Flow si potrà entrare a far parte del Club per l'anno 2024.

Flow in pillole:

Età dei vigneti: 80 anni

Produzione per ettaro: 500-600 grammi/ceppo

Altitudine: 450 m/slm

Vendemmia: inizio ottobre 2022

Imbottigliamento: 25 Luglio 2023

Affinamento: Clayver 70% e caratelli toscani per 10 mesi

Gradazione alcolica: 13,3 % vol

Acidità: 5,70 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Bottiglie prodotte: 726 bottiglie da 0,75

Temperatura di servizio: 8/10 gradi

Per informazioni:

Andrea Moser - Cell. 320.2359215

andrea@andreamoserwinemaker.com

www.andreamoserwinemaker.com