

Ammonite Bianco 2018 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Geologia Terreno: Trachite, marnoso-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay 60%, Incrocio Manzoni 35%,
Moscato 5%
Annata: 2018
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 10 mesi in cemento
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Naso elegante, mela verde, limone, un accenno amaricante di erbe aromatiche sullo sfondo, salvia e rosmarino. In bocca è croccante, asciutto, di freschezza nordica.

Affina 10 mesi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia.