

Ammonite Rosso Igt Veneto 2022 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 12 mesi in cemento
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Carmenere.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di una settimana. Affinamento per 12 mesi in vasche di cemento e riposa in bottiglia per altri 6 mesi.

Naso intenso e rotondo di frutti rossi maturi, prugna e spezie. In bocca è morbido.