

## Ammonite Bianco 2022 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Territorio: Colli Euganei  
Geologia Terreno: Trachite, marnoso-calcareo  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay 70%, Incrocio Manzoni 30%  
Annata: 2022  
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  
Grado Alcolico: 14,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sintetico  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Blend di Chardonnay (70%) e Incrocio Manzoni (30%).

Fermentazione spontanea, affina 10 mesi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia.

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