

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.