

Ammonite Rosso Igt Veneto 2023 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Genere: Vino
Denominazione: IGT Veneto
Tipologia: Rosso
Vitigno: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenere
Annata: 2023
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: cemento
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 16° C
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.

Ci troviamo nel cuore dei Colli Euganei, più precisamente a Fontanafredda di Cinto Euganeo, dove i terreni prevalentemente vulcanici, il clima quasi mediterraneo e la biodiversità in vigna sono le variabili che rendono i vini di queste terre unici.

Qui Franco Sinigaglia, insieme alla moglie Fabrizia ed il figlio Matteo, dal 1999 lavorano i loro 5 ettari con l'obiettivo di valorizzare al massimo le caratteristiche di una zona vitivinicola per troppo

tempo dimenticata, dove a far da padrone sono i terreni di origine vulcanica che donano ai vini uno scheletro sapido, minerale e fresco.