

## Ammonite Bianco 2024 - 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: 2024  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lievit: 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

Uvaggio di Chardonnay, Incrocio Manzoni e Moscato bianco. Fermentazione spontanea, affina in Cemento per circa un anno.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Frutta a polpa bianca, rosmarino, limone e mela verde.

Naso: richiami agrumati, mela verde, fiori di campo e rosmarino.

Bocca: sorso minerale, fresco, teso ed estremamente piacevole.

Vista: giallo paglierino tenue.

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.

L'Ammonite Bianco, nome che intende dare omaggio alle pietre fossili presenti nelle vigne, è il vino di riferimento/entrata dell'azienda.

Un vino estremamente espressivo ed identitario che da un lato dà voce ai terreni che permettono di esprimere freschezza, tensione e sapidità, ma che dall'altro si rende godibile grazie alla diretta ma semplice gestione in cantina di uve come lo Chardonnay e l'Incrocio Manzoni, in grado di dare un volto più suadente e morbido alla Cuvee.