

# Ammano

## Vino Bianco #10

**Ammano**, per recuperare il valore del lavoro manuale, la cura e la gioia nel farlo.

A mano, per sottolineare l'assoluta artigianalità della produzione di un vino in cui la componente umana è almeno quanto quella naturale.



### PERCHÉ AMMÀNO?

Perché viene fatto interamente a mano, senza l'ausilio di macchinari, additivi o prodotti enologici di sintesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un solare giallo dorato, lievemente velato. Intenso e persistente il suo bouquet di ginestra e zagara d'arancio, albicocca matura e note balsamiche della macchia mediterranea: timo, maggiorana, origano e un tocco d'incenso. In bocca è croccante, vibrante e diretto, salmastro nel finale e con una spiccata acidità.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano alla fine di Agosto 2022. Tutto il processo è manuale, senza utilizzo di additivi né di macchinari. La fermentazione è spontanea sulle bucce per 7 giorni in acciaio. Dopo la malolattica, il vino affina per 4 mesi in botticelle da 10 hl. in rovere di Slavonia non tostato, e viene imbottigliato con tutto il suo sedimento direttamente per caduta.

### ABBINAMENTI

Ricci di mare, bottarga di tonno, ostriche ed altre conchiglie, crudi di pesce e gamberoni.

### UVE

100% Zibibbo  
piantato nel piccolo vigneto di Contrada Torrenova.

### SUOLO

Prevalentemente argilloso, con scarso scheletro, profondo e privo di ristagni, di colore verdastro.

### DATI

Produzione totale: 3.315 btg.  
Alcol: 12.00%  
Zuccheri residui: 0.8 g/l  
Acidità totale: 7.22 g/l  
Solforosa totale: 31 mg/l



**CANTINE BARBERA**  
vignaiolo in menfi  
no tricks, no frills, just wine