

Ammano

Vino Bianco #11

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 importante almeno quanto quella naturale.



PERCHÉ AMMÀNO?

Perché viene fatto interamente a mano, senza l'ausilio di macchinari, additivi o prodotti enologici di sintesi: in un mondo in cui la produzione del cibo e del vino è prevalentemente industriale, credo che artigianalità e creatività umana siano i valori a cui dobbiamo ritornare.

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. 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, interamente svolta in botticelle da 10 hl. in rovere di Slavonia non tostato, il vino affina per 6 mesi in anfora, 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: 2.616 btg.
Alcol: 12.00%
Zuccheri residui: 0.75 g/l
Acidità totale: 6.80 g/l
Solforosa totale: 21 mg/l

