



## AMMONITE BIANCO

**Vitigno:** Chardonnay, Incrocio Manzoni e Moscato bianco

**Età media delle viti:** 18/20 anni

**Esposizione:** parte dei vigneti a nord-ovest i restanti a sud

**Altitudine:** da 180 a 230 m.s.l.m.

**Tipo di Suolo:** la parte a nord-ovest presenta un terreno trachitico di origine vulcanica con un buona presenza di scheletro, la parte a sud è su marne calcaree

**Forma di allevamento:** a guyot semplice e doppio capovolto

**Resa per ettaro:** 80/90 qli.

**Vinificazione:** in bianco, vendemmia manuale fine Agosto/primi di Settembre, fermentazione spontanea in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

**Affinamento:** sui propri lieviti di fermentazione in vasca di cemento vetrificato, per 10 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia

**Grado Alcolico:** 12,5 %

**Note olfattive e gustative:** colore giallo paglierino, profumi delicati e gradevoli con sentori di mela verde, in bocca si presenta asciutto con una buona freschezza e giusta armonia. Temperatura di servizio 12 °C

