



AMMONITE ROSSO

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenere

Età media delle viti: 22 anni

Esposizione: Nord ovest

Altitudine: 230 m.s.l.m.

Tipo di suolo: Trachitico di origine vulcanica con buona presenza di scheletro

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot semplice

Resa per ettaro: 80 qli.

Vinificazione: Vendemmia manuale a metà settembre, vinificazione in rosso, fermentazione spontanea in vasche di acciaio per 10/12 giorni, con leggere follature manuali. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Affinamento: In vasca di cemento vetrificato per 12 mesi e successivi 6 in bottiglia

Grado alcolico: 13,5 %

Note olfattive e gustative: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con note di frutti rossi, in bocca si presenta morbido ed equilibrato con una buona struttura. Temperatura di servizio 16-18 °C

