



M O N T E C I M O



# Spontaneo

*Ogni anno ci piace fare qualche piccolo esperimento. La sanità e la qualità delle uve della vendemmia 2022 ci hanno permesso di non utilizzare i lieviti in fase fermentativa. "Spontaneo" è un blend tra Incrocio Manzoni, Solaris e Muscaris. Tutto in anfora senza lieviti, senza aggiunte, senza filtrazioni, senza ossidazioni. Un vino spontaneo.*

Limpido con qualche velatura, giallo dorato e consistente. Al naso si presenta intenso, fragrante, floreale ed erbaceo. Spiccano note di mela verde, cardamomo, agrumi e fiori bianchi.

**ANNATA:**

2022

**VARIETÀ:**

Incrocio Manzoni, Solaris, Muscaris

**ALTITUDINE:**

> 900 m

**VENDEMMIA:**

Manuale in cassette

**VINIFICAZIONE:**

Refrigerazione in cella frigo delle uve, macerazione a freddo in pressa. Pressatura soffice ad uva intera.

**FERMENTAZIONE:**

In anfora per 9 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5%

**ACIDITÀ TOTALE:**

8,94 g/l