



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 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:

2023

VARIETÀ:

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