



SCHEDA TECNICA

Amigdala 2023 Metodo Classico

Dalla porzione di vigna più fresca, selezione di uve Sangiovese vendemmiate anticipatamente per mantenerne freschezza e carattere.

Vendemmia: 4 settembre 2023 , raccolta a mano su cassette piccole, pressatura soffice a grappolo intero.

Affinamento: 15 mesi sulle sue fecce fini.

Dosaggio: 2g/l

Sboccatura: giugno 2025

Produzione: 200 bottiglie.

Andamento climatico: annata calda, contraddistinta da abbondanti piogge primaverili e tardo primaverili .L'estate ha poi portato un clima asciutto che ha garantito una vendemmia ottimale. Alla vendemmia, l'uva risultava quindi in condizioni ideali.

Note di degustazione: al naso fresche note sapide e mediterranee, piccoli frutti rossi, unite ad una lieve crosta di pane; in bocca equilibrato, dotato di piacevole e persistente perlage.

Temperatura di servizio: 6°