

Amos 2018

Cantina: Valdisole

Denominazione:

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Nebbiolo

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 42 mg/L

Affinamento: 12 mesi in Tonneaux Esausti

Bottiglie prodotte: 1200

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Le uve di Nebbiolo destinate all'Amos di Valdisole hanno subito una pigiadiraspatura con fermentazione spontanea e macerazione per 20 giorni in vasche d'acciaio inox. Affinamento per 12 mesi in tonneau di rovere esausto.

Note di degustazione

L'Amos di Valdisole è un vino rosso diretto, fresco e di grande beva. Un nebbiolo tutto acciaio che coniuga agilità, tensione e frutto fresco del suo lato giovanile e sfrontato al principio di eleganza e distensione della maturità. Un succo con un grande divenire.