

Ametistas 2019

Cantina: Fattoria Mani di Luna

Denominazione: Umbria IGT

Tipologia: Orange Wine

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Grechetto

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Umbria IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 9 mesi in Acciaio

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Grechetto "Ametistas" è un vino bianco umbro prodotto con breve macerazione sulle bucce, fermentato a temperatura di cantina con lieviti indigeni e affinato sulle fecce fini in acciaio per almeno 9 mesi con ripetuti batonnage, seguiti da 7 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. "Ametistas" come il cristallo di ametista accende il corpo di una energia luminosa e priva di ebrezza, antica ninfa greca tramutata in pietra per sottrarsi alle brame di Dioniso che per rivalsa le diede il colore del vino. La vendemmia avviene in due tranche: il 50% delle uve viene raccolto la seconda settimana di Settembre, e il restante 50% ad Ottobre, in questo modo il vino Ametistas ha ottenuto la freschezza e finezza dalle uve di settembre e allo stesso tempo la densità, complessità e struttura dalle uve di Ottobre. L'imbottigliamento è avvenuto senza filtrazione e in luna calante.

Note di degustazione

Ametistas di Fattoria Mani di Luna è un dorato con note ambrate che assomiglia ad un rosso per struttura e persistenza. Vino da lungo invecchiamento grazie all'acidità ed ai tannini tipici delle uve Grechetto. Al naso troviamo fiori e erbe di campo, miele e agrumi canditi. Sapido e complesso in bocca, è ben strutturato, intenso, fresco e di lunga persistenza.