



AMMATO

Vino Bianco

L'Amato rappresenta un **vino dedicato a nostro nonno Amato**, che ha compreso la straordinaria vocazione vitivinicola dei Castelli di Jesi e del nostro comune di San Paolo di Jesi.

È lui che ci ha trasmesso l'amore per la terra e per la vite, spirito di sacrificio e umiltà, che oggi rappresentano per noi un punto fermo nella nostra filosofia aziendale.

È ottenuto da **selezionatissime uve verdicchio** raccolte a fine settembre, tra i filari esposti a nord del vigneto della nostra riserva "**Ambrosia**", il vigneto più antico, proprio da lui **impiantato nel 1975**.

Dopo **due anni di affinamento in serbatoi di cemento vetrificato** a contatto con i propri lieviti, **riposa per altri 20 mesi in bottiglia**.

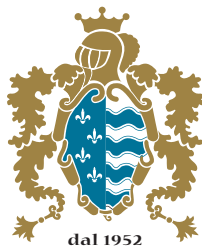
Vino di **grande potenza, struttura e piacevolezza**, espressione più tipica del **verdicchio dell'annata 2019**.



VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.



PROFUMO

Complesso, con note di frutta matura, erbe aromatiche e miele.



SAPORE

Fresco, ma di grande piacevolezza e armonia. Molto persistente.



ABBINAMENTI

Ideale è l'accompagnamento allo stoccafisso all'anconetana (specialità regionale) e baccalà al forno. Ottimo con foie gras o paté de foie gras, oca e anatra arrosto, tacchino e con formaggi anche di buona stagionatura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°/14° C

Regione e Clima

LUOGO DELLA VINIFICAZIONE

Cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche, nell'area più antica definita Classica

SUPERFICIE DEL VIGNETO

0.50 Ha

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Nord

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto, con presenza di residui calcarei.

CEPPI PER HA

3.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

1975

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

60 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine Settembre – Inizio Ottobre

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 16°/18° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa quattro/cinque settimane

MALOLATTICA

a seconda delle annate

AFFINAMENTO

24 mesi circa in vasche di cemento vetrificate

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

24 mesi circa

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in vasche di cemento con lieviti indigeni, lunga permanenza sulle "fecce fini" di fermentazione.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com