

## FATTI A MANO

Solo uva e mani.  
Nulla viene aggiunto,  
nulla viene tolto

*Ammàno, per recuperare il valore del lavoro manuale, la cura e la gioia nel farlo.*

*A mano, per sottolineare l'assoluta artigianalità di un vino in cui il pensiero e il lavoro umano contano quanto la natura stessa.*

“

### PERCHÉ AMMÀNO

Perché è **fatto a mano**, senza macchinari, additivi o prodotti di sintesi: in un mondo in cui la produzione del cibo e del vino è sempre più industriale, artigianalità e creatività sono i valori a cui tornare per ritrovare la nostra identità.

”



# Ammàno

## Vino Bianco #12

### PROFILO SENSORIALE



#### COLORE

Giallo dorato, solare e lievemente velato, segno di una materia integra e non filtrata



#### PROFUMI

Ginestra e zagara d'arancio, albicocca matura e macchia mediterranea: timo, origano e un tocco d'incenso



#### BOCCA

Ampia e vibrante, con una trama aromatica complessa che evolve nel sorso e sfuma in note salmastre

### VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Appassimento in cassetta per 24–48 ore
- Fermentazione spontanea in tino di rovere Slavonia, con macerazione sulle bucce per 7 giorni e follature manuali del cappello
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in anfora, dove il vino respira e sviluppa la propria cangiante personalità

### DATI TECNICI

<b>Uve</b>	100% Zibibbo	<b>Alcol</b>	12,5%
<b>Vigna</b>	Torrenova	<b>Produzione</b>	1.936 bottiglie numerate
<b>Suolo</b>	Argilloso, profondo, senza scheletro	<b>Evoluzione</b>	3–5 anni

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●●○	●●●●○	●●●●○	●●●●○

### ABBINAMENTI

L'essenza del mare: ricci, bottarga di tonno, ostriche, crudi di pesce e gamberoni. La sua complessità aromatica regge anche accostamenti audaci con la cucina speziata.

## AMMÀNO IN BREVE

★ LO ZIBIBBO COME PIACE A ME, LIBERO DI DIVENTARE IL VINO CHE VUOLE ESSERE



CANTINE BARBERA  
vignaioli in menfi