

Cantina Ninni®

AMODOMIO

UMBRIA IGT SANGIOVESE



VITIGNI

Sangiovese Grosso

ETÀ MEDIA VIGNETO

35 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

LIEVITI

Indigeni

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni

MATURAZIONE

18 mesi in botte grande di rovere francese

COLORE

Rosso rubino luminoso

Tutte le interpretazioni, quali abbinamento, olfatto, gusto e altro: preferisco sia il consumatore a scoprirle e giudicarle, secondo i propri gusti e sensazioni personali.

Questo vino nasce da un vitigno a circa 400 metri di altitudine, ai piedi dei Monti Martani, da un vigneto di circa 35 anni.

Dedicato a me e al mio amico e sommelier Enrico, perché ci piace essere... "a modo nostro!".

