Ammasso: il nettare di Sicilia

pages-81-0-e4ed70e2

Un vino che racconta il mare, la terra, la storia di Sicilia: è questo l’Ammasso, la punta di diamante della produzione Barone Montalto, frutto di una sfida importante, di una lunga e accurata ricerca. Ottenuto da uve leggermente appassite in pianta di Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate nella zona della valle del Belice, già dal nome questo vino racconta una precisa scelta: quella di essere testimone del proprio territorio.

AmmassoIl termine ammasso indica una ancestrale tecnica di ammostamento che ancora oggi viene praticata sulle migliori partite di uva della Sicilia. Un metodo che la Barone Montalto pratica attraverso quattro fasi, che vanno dalla selezione delle uve alla vinificazione, passando per un periodo in cui le uve raccolte vengono poste in "fruttaia" per il processo dell'appassimento. A questo segue la vinificazione in pigiatrice, per garantire il più alto livello qualitativo. Ne deriva un vino rosso importante, morbido ed avvolgente. Un prodotto opulento, potente ma finemente equilibrato, che riporta nel calice tutti i profumi dell’isola in cui nasce.

L’annata 2015, in particolare, ha permesso un livello di maturazione ottimale che fa prevedere un altissimo livello qualitativo, con aromi sviluppati e un perfetto equilibrio tra acidità e freschezza, come dimostrano i primi assaggi. Tutte le varietà hanno espresso in appassimento le loro caratteristiche migliori e, sin dall’anteprima di botte, si riconosce al naso quella potenzialità che farà dell’Ammasso Barone Montalto 2015 un vincitore.

Per maggiori informazioni sull’azienda: www.baronemontalto.it