



Vignamato Amato

Marken, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild klimaat dat beïnvloed wordt door de Adriatische Zee. De wijngaard is een halve hectare groot en ligt op 250 meter hoogte met een noordelijke ligging. De bodem is hier kleiachtig met wat kalk en de wijnranken zijn aangeplant in 1975.

VINIFICATIE: Handmatige oogst en na een zorgvuldige persing volgt een koele vergisting met inheemse gisten op 16° tot 18° C gedurende vier tot vijf weken. Daarna rijpt de wijn 24 maanden 'sur lie' in cementen tanks en vervolgens 24 maanden op fles.

DRUIVEN: verdicchio

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Complex aroma van rijp fruit, aromatische kruiden en honing. Frisse en harmonieuze smaak met een lange afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke begeleider van visgerechten, gevogelte, foie gras en rijpe kazen.

WEETJE: Zeer gelimiteerde oplage van slechts 3500 flessen.



Vignamato betekent 'wijngaard van Amato', de naam van de vader van eigenaar Maurizio Ceci. Het is ook een soort samenstelling van vigna en amato, grofweg vertaald als 'geliefde wijngaard'. Vignamato is al vier generaties in handen van de familie Ceci. Umberto richtte het op, zijn zoon Amato bracht de eerste wijn op de lokale markt en onder leiding van Maurizio en zijn vrouw Serenella groeide het uit tot een toonbeeld voor de streek met excellente wijnen waarin traditie en innovatie op een perfecte manier verenigd zijn. Inmiddels zijn ook Maurizio en Serenella's kinderen Alessandra, Andrea en Francesco actief in het wijnbedrijf. Mede dankzij hun verfrissende invloed en onbevangen visie blijft Vignamato zijn aanzien vergroten en zijn positie versterken. Vignamato bezit 27 hectare wijngaarden, waarvan 23 is beplant met verdicchio. In het overige deel van de wijngaarden vind je hoofdzakelijk montepulciano, sangiovese en ook wat cabernet sauvignon en merlot.