



AMMONITES

Ammonites, un nome che riemerge dalla preistoria, che ci ricorda quanti milioni di anni, quasi 200, sono trascorsi dai tempi di questi esseri viventi, ormai fossili, ai nostri giorni. L'unicità assoluta di questi suoli, i più antichi di tutta la Franciacorta che ospitano i vigneti Camilucci dai quali appunto prende nome questo vino, unico. Una ricercata selezione di tutti e tre i vitigni della Franciacorta Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, appartenenti ad almeno cinque annate diverse, tutte vinificate separatamente e poi armonicamente riunite. Il tempo, che dona evoluzioni di sapori e profumi, all'interno delle silenziose cantine, al riparo dalla luce, a temperatura ed umidità costanti. È un Brut che si adatta ad ogni occasione, grazie alla freschezza delle sue note, all'eleganza ed all'armonia dei suoi profumi. Un Franciacorta equilibrato, fresco, di carattere.

Camilucci ha interpretato questo vino nella maniera più naturale e moderna possibile classificandolo Brut con un dosaggio zuccherino residuo mediamente compreso tra 1 e 2 g/L.

Ottimo per aperitivi e perfetto per accompagnare tutte le portate.

“ Un vino che sa davvero di Franciacorta, con i suoi profumi, la sua pacata sincerità. Un vino che non fa promesse, preferisce mantenerle in silenzio.

Stefano Camilucci

SCHEDA ANALITICO TECNICA



Zona di
produzione

Rodengo Saiano (BS), Gussago, Paderno Franciacorta altitudine media 200 m s.l.m.

Tipologia
terreno

Colline Moreniche

Varietà delle
uve

Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Annate	Ultima vendemmia e minimo 5 vecchie annate precedenti di vini di riserva
Età media delle viti	20 anni
Densità	5.000 viti/ettaro
Sistema di allevamento	Guyot
Viticoltura di precisione	10–12 gemme per vite
Vendemmia	Manuale in piccole cassette da 16–18 kg
Resa di campagna	10.000 kg per ettaro (2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta)
Tempo medio tra vendemmia e pressatura	2 ore
Pressatura	Soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli
Resa di cantina	6.000 litri/ettaro
Vinificazione	Vasche inox termocondizionate da supervisione
Maturazione	Vasche inox per 6–8 mesi da Settembre ad Aprile, 18 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia
Formati disponibili	0,75–1,50 L
Dati medi alla sboccatura	Alcool 12,5 % Vol; pH 3,10; Acidità Totale 6,0–6,5 g/L; Estratto Secco 22 g/L; Residuo Zuccherino 2–4 g/L
Servire a 6–8 °C in ampi calici di vetro sottile	