

FRANCIACORTA AMBROSÉ

Varietà delle uve: Pinot nero - Chardonnay.

Superficie vitata aziendale: 15 ettari.

Tipologia dei terreni: terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Denistà impianto: 4500 ceppi per ettaro.

Resa media per ettaro: 9000 kg di uva/circa 5400 litri di mosto

Periodo di raccolta: fine agosto.

Vinificazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 7 mesi in acciaio e barriques.

Presa di spuma: nella primavera successiva della vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 30 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N. bottiglie prodotte: 7.000

Dosaggio alla sboccatura: Apporto di zuccheri pari a 2.5 grammi/litro

Dati analitici alla sboccatura: Alcool 12,5%vol, Acidità totale 7.00 grammi/litro, Anidride solforosa totale inferiore a 60 grammi/litro (limite massimo legale consentito 185 grammi/litro)

Caratteristiche organolettiche: rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso, delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore affumicato; al palato è pieno, con buon corpo e giusta morbidezza.

Abbinamenti: Piatti di mare dal sapore deciso o con carni rosse leggere.



SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA AMBROSINI SRL

Via della Pace, 60 – 25046 Cazzago San Martino (BS)

C.F. / P.i 03247480985 - Nr rea bs – 517894 - Capitale Sociale i.v. 10.000,00€

Tel. 030/7254850 - 335/5716809 - info@tenutambrosini.it - pec:tenutaambrosini@pec.buffetti.it - www.tenutambrosini.it

