

FRANCIACORTA BRUT BATUDÉ

Varietà delle uve: Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco.

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.

Presa di spuma: nella primavera successiva della vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 20 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N. bottiglie prodotte: 35.000

Dosaggio alla sboccatura: Apporto di zuccheri pari a 4.50 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: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale; ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

Abbinamenti: da bersi a tutto pasto; anche come aperitivo trova perfetto e piacevole utilizzo.



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

