

## FRANCIACORTA MILLESIMATO

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

**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, 80% fermentazione in acciaio a temperatura controllata e il restante 20% fermentazione in barriques.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e barriques.

**Presatura di spuma:** nella primavera successiva della vendemmia.

**Affinamento sui lieviti:** almeno 40 mesi.

**Affinamento post sboccatura:** 3-4 mesi.

**N. bottiglie prodotte:** 3.500

**Dosaggio alla sboccatura:** Apporto di zuccheri pari a 3.00 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 dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

**Abbinamenti:** primi piatti, pesce, formaggi anche stagionati, carni bianche



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

