

## FRANCIACORTA RISERVA “LORENZO AMBROSINI”

**Varietà delle uve:** 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.

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

**Affinamento sui lieviti:** almeno 100 mesi.

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

**N. bottiglie prodotte:** 1.000

**Dosaggio alla sboccatura:** Apporto di zuccheri pari a 3.5 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:** 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

