

AMBO™

AMBO GIALLO CHARDONNAY

Cépages: 100% Chardonnay.

Vignobles: Trentino.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: marnes et grès avec une couche inférieure rocheuse.

Vendanges: deuxième moitié de Août.

Vinification: souple pressurage, fermentation à température contrôlée pour exalter et valoriser la couleur et le nez et vieillissement de 4 mois en cuve "sur lies" avec bâtonnage pour.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: jaune paille éclatant aux reflets verdâtres.

Nez: bouquet fruité intense (banane et pomme mûres) légèrement aromatique.

Bouche: notes distinctives typiques au cépage, excellente persistance en bouche.

Accompagnements: parfait avec le poisson, les fruits de mer et la purée de légumes.

Température de service: 8-10 °C / 46-50 °F.

