AMBO™

AMBO GIALLO
CHARDONNAY

Cépages: 100% Chardonnay.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: marneux et arénacés à substrat rocheux.

Vendanges: fin Août.

Vinification: pressurage doux des raisins puis fermentation blanche traditionnelle à température contrôlée pour tirer le meilleur parti du profil aromatique des raisins. Le vin reste ensuite sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: jaune paille brillant avec des reflets verdâtres.

Nez: profil extrêmement fruité, la pomme et la banane prédominent sur toutes les senteurs et s'associent harmonieusement à des notes d'ananas et d'abricot.

Bouche: la composante fruitée ressort très clairement même à la dégustation, belle fraîcheur, excellent équilibre et persistance.

Accompagnements: avec tous les plats de poissons et crustacés, excellent également avec les légumes et les viandes blanches.

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

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE