

AMBO™

AMBO BIANCO SAUVIGNON BLANC - BIO

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Vignobles: Sicile.

Âge moyen des vignes: 10 ans.

Sol: varié, formé de marne, de pierres et de grès.

Vendanges: début Septembre.

Vinification: pressurage léger. Fermentation réalisée à température contrôlée.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: jaune paille léger aux reflets verdâtres.

Nez: ample et délicat, de fruits à chair blanche, de réglisse et de fleur de sureau.

Bouche: sec, harmonieux, élégant.

Accompagnements: vandes blanches, poisson, calamar, crustacés, pâtes, tempura, sushi.

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

