

AMBO™

AMBO NERO PINOT NOIR PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.

Grape Varietals: 100% Pinot Noir

Vineyards: Borgo Priolo – Zenevredo – Lombardia 180 mètres d'altitude

Average age of the vines: 10-20 ans

Soil: calcaire

Harvest Period: début Septembre

Vinification: égrappage et presse douce, 48 heures de macération pré-fermentaire à 10 °C afin de renforcer le caractère unique du Pinot Noir. Après 7/8 jours de fermentation, vieillissement en cuve inox. Mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur

Alcohol Content: 12.5%

Residual Sugar: 3 g/l

Color: rouge rubis

Aroma: notes variétal très caractéristique du Pinot Noir avec les fruits des bois et la cerise noir

Palate: délicates notes fruitées, texture souple et veloutée

Food Suggestions: fromages légers, agneau, raviolis, thon

Serving Temperature: 14-16 °C / 57-61 °F

- aussi en 375 ML

