

AMBOSCATO™

AMBOSCATO ROSÉ

Cépages: Moscato et Malvasia nera.

Âge moyen des vignes: 15-25 ans d'âge.

Sol: calcaire et sableux.

Vendanges: début septembre.

Vinification: les raisins écrasés subissent d'abord une macération à froid. Le moût est ensuite partiellement fermenté en autoclave à basse température pour maintenir les arômes primaires, garantir un faible taux d'alcool, un effervescence ainsi qu'une douceur naturelle.

Alcool: 5% by vol.

Sucres résiduels: 100 grammes par litre.

Couleur: rose tendre avec des reflets poudrés.

Nez: nez riche et frais - il rappelle des notes de fraises sauvages et d'autres baies rouges.

Bouche: fraîche, légèrement pétillante, douce et fruitée (fruits rouges).

Accompagnements: en apéritif, avec des pâtes, un pizza ou au dessert.

Température de service: 8 °C / 46 °F.

