

# AMBOSCATO™

## AMBOSCATO ROSÉ

**Grape Varietals:** 80% Trebbiano, 15% Moscato, 5% Ancellotta

**Vineyards:** Oltrepò Pavese et Emilia

**Average age of the vines:** 15-25 ans d'âge

**Soil:** Calcaire et sableux

**Harvest Period:** 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.

**Alcohol Content:** 5 % vol.

**Residual Sugar:** 100 grammes par litre

**Color:** Rose tendre avec des reflets poudrés.

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

**Palate:** Fraîche, légèrement pétillante, douce et fruitée (fruits rouges).

**Food Suggestions:** En apéritif, avec des pâtes, un pizza ou au dessert.

**Serving Temperature:** 8 °C / 46 °F

