

# AMBOSCATO™

## AMBOSCATO ROUGE

**Cépages:** Ancellotta et Brachetto.

**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:** rouge rubis intense avec des reflets violets.

**Nez:** nez riche - bouquet complexe de fruits rouges.

**Bouche:** fraîche, légèrement pétillante, douce et fruitée (notes de groseilles et de framboises).

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

**Température de service:** 8 °C / 46 °F.

