

AMBO™ SPUMANTE

AMBO SPUMANTE

Cépages: 85% Glera, 15% Chardonnay.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: calcaire et sableux.

Vendanges: première moitié de septembre.

Vinification: Ambo Spumante est produit selon la méthode Martinotti-Charmat. Pour créer la base du vin mousseux, les deux cépages, Glera et Chardonnay, sont vinifiés séparément selon un procédé traditionnel de vin blanc. La seconde fermentation a lieu dans des autoclaves à température contrôlée sur les lies pendant environ 30 jours.

Alcool: 11.5% by vol.

Sucres résiduels: 8 grammes par litre.

Couleur: jaune paille brillant avec des reflets verdâtres.

Nez: élégant, frais, avec des notes de fruits blancs rappelant la pomme et la poire avec des nuances florales.

Bouche: délicat et frais en bouche. Il présente un perlage fin et persistant, une bonne acidité équilibrée par un léger sucre résiduel.

Accompagnements: excellent en apéritif, et pour les moments informels, parfait en combinaison avec de délicieux amuse-bouches et canapés, il devient un ingrédient surprenant pour les cocktails d'été – comme le Spritz!

Température de service: 4-6 °C / 39-43 °F.

