

# AMBO™ SPUMANTE

## AMBO SPUMANTE ROSÉ

**Grape Varietals:** 85% Glera, 15% Raboso.

**Vineyards:** Vénétie - région de Piave.

**Average age of the vines:** 15-20 ans.

**Soil:** Calcaire et sableux.

**Harvest Period:** Première moitié de septembre.

**Vinification:** Ambo Spumante Rosé est produit selon la méthode Martinotti-Charmat. Pour créer la base du vin mousseux, les deux cépages sont vinifiés séparément. Le Glera est vinifié traditionnellement en blanc, tandis que pour le Raboso une cryomacération est préférée pour obtenir un vin plus parfumé. La seconde fermentation a lieu dans des autoclaves à température contrôlée sur lies pendant environ 30 jours.

**Alcohol Content:** 11.5% by vol.

**Residual Sugar:** 8 grammes par litre.

**Color:** Rose tendre brillant, avec des nuances poudrées.

**Aroma:** Élégant au nez, avec des notes fruitées et florales distinctes de rose rouge, de groseille et de myrtille.

**Palate:** Fraîche, savoureuse et harmonieuse, avec un perlage très fin et persistant.

**Food Suggestions:** Excellent en apéritif, il accompagne très bien les fruits de mer, le poisson cru, mais aussi les charcuteries et les fromages.

**Serving Temperature:** 4-6 °C / 39-43 °F.

