AMBO™
PROSECCO

AMBO PROSECCO D.O.C. BRUT

Cépages: 100% Glera.

Âge moyen des vignes: 15-20 ans.

Sol: argileux et sablonneux.

Vendanges: début Septembre.

Vinification: vinification traditionnelle en blanc à température contrôlée. Par la suite, nous procédons à la seconde fermentation pendant au moins 30 jours sur lies et à basse température pour la refermentation.

Alcool: 11% by vol.

Sucres résiduels: 9 grammes par litre.

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez: élégant et harmonieux, il présente des notes de fruits blancs comme la pomme et la pêche avec une légère nuance d'agrumes.

Bouche: fraîches et savoureuses, les bulles sont fines et persistantes; c'est un vin très agréable avec une excellente persistence gustative.

Accompagnements: ce vin accompagne parfaitement tous les plats à base de poisons et crustacés, il est également parfait à l'apéritif.

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

VINI D'ITALIA 1989
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE