

A M B O™  
P R O S E C C O

## AMBO PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

**Cépages:** 85% Glera 15% Pinot Noir.

**Vignobles:** province de Treviso.

**Âge moyen des vignes:** 15-20 ans.

**Sol:** argileux et sablonneux.

**Vendanges:** début Septembre.

**Vinification:** vinification traditionnelle en blanc pour le Glera, et macération pelliculaire à froid pour le Pinot Noir, les deux cépages sont vendangés et fermentés séparément. Seconde fermentation d'au moins 60 jours sur lies et basse température de refermentation.

**Alcool:** 11% by vol.

**Sucres résiduels:** 9 grammes par litre.

**Couleur:** vieux rose, avec des nuances blush.

**Nez:** nez élégant, avec des notes de rose rouge, de groseille et de myrtille.

**Bouche:** frais, savoureux et doté d'une bulle très fine et persistante, la fraîcheur se mêle aux notes de petits fruits rouges précédemment identifiées à l'examen olfactif, dans l'ensemble il a une excellente persistance gustative.

**Accompagnements:** excellent à l'apéritif, en combinaison avec des fruits de mer, du poisson cru et des apéritifs de terre.

**Température de service:** 4-8°C / 39-46° F.

