AMBO™
PROSECCO

AMBO PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

Cépages: 85% Glera 15% Pinot Noir.

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.

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