

AMBO™

AMBO GIALLO CHARDONNAY

Vitigni: 100% Chardonnay.

Età media delle vigne: 25 anni.

Terreno: marnoso ed arenaceo con substrato roccioso.

Vendemmia: fine Agosto.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e poi tradizionale fermentazione in bianco con temperatura controllata per ottenere il massimo dal profilo aromatico delle uve. Dopodiché il vino resta sulle sue fecce fini fino all'imbottigliamento.

Alcool: 12,5% vol.

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Aroma: profilo estremamente tipico e fruttato, la mela e la banana prevalgono su tutti i sentori e sono armoniosamente legate a sentori di frutta tropicale matura.

Palato: la componente fruttata si distingue molto chiaramente anche all'assaggio, bella freschezza, ottimo bilanciamento e persistenza.

Abbinamento: con tutti i piatti a base di pesci e crostacei, ottimo anche con verdure e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

