

# AMBO™

## AMBO ROSSO MERLOT

**Grape Varietals:** 100% Merlot

**Vineyards:** Lombardia, Friuli

**Average age of the vines:** 20 anni

**Soil:** marna, pietre e arenaria

**Harvest Period:** seconda metà di settembre

**Vinification:** diraspa pigiatura soffice, fermentazione in acciaio con temperatura controllata per 7/8 giorni. Malolattica al termine della fermentazione alcolica, con permanenza in vasche per 4/5 mesi prima della messa in bottiglia

**Alcohol Content:** 13%

**Residual Sugar:** 2 grammi per litro

**Color:** rosso rubino

**Aroma:** ricco e pieno con note di ciliegia distintive

**Palate:** corposo, molto equilibrato, armonico e piacevolmente tannico. Note di funghi, radici, chicchi di caffè e miele di acacia

**Food Suggestions:** pizza, pasta, grigliate di carne, formaggi stagionati

**Serving Temperature:** 14-16 °C

