

AMBO™

AMBO NERO PINOT NOIR PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Età media delle vigne: 15 anni.

Terreno: calcareo argilloso.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: le uve vengono pigiate sofficientemente e macerate per 48 ore a 10°C prima dell'inizio della fermentazione. Dopodiché si procede ad una fermentazione che dura circa 7 giorni e in seguito il vino viene affinato in acciaio inox. Si procede all'imbottigliamento circa un anno dopo la chiusura della fermentazione per lasciargli il tempo di evolvere ed offrire il suo profilo migliore.

Alcool: 12.5% vol.

Zucchero: 3 grammi per litro.

Colore: rosso rubino.

Aroma: fresco e tipico, prevalgono le note di frutti a bacca rossa ed amarena.

Palato: fruttato piacevole e fresco, i tannini sono morbidi e delicati.

Abbinamento: formaggi giovani e morbidi, agnello, pasta ripiena ed ottimo anche col tonno.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

- disponibile anche 375 ML.

