

AMBO™

AMBO BLU CABERNET SAUVIGNON

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: marnoso ed arenaceo.

Vendemmia: seconda metà di Settembre.

Vinificazione: le uve sono sottoposte ad una tradizionale fermentazione in rosso con macerazione di 8-10 giorni durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, questo vino è affinato in acciaio inox.

Alcool: 12,5% vol.

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: rosso rubino.

Aroma: fresco, leggero ed invitante con leggere note di peperone rosso e piacevoli sfumature fruttate di prugna e more. Il bouquet è completato da una tenue nota di pepe nero.

Palato: piacevolmente fresco e con tannini morbidi, rotondo e con una bella persistenza.

Abbinamento: carni rosse e arrosti, formaggi stagionati, pasta con sughi a base di carne.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

