

## AMBOSCATO ROSÉ

**Grape Varietals:** 80% Trebbiano, 15% Moscato, 5% Ancellotta

**Vineyards:** Oltrepò Pavese e Emilia

**Average age of the vines:** 15-25 anni

**Soil:** Calcareo e sabbioso

**Harvest Period:** Inizio settembre

**Vinification:** L'uva pigiata passa prima attraverso una macerazione a freddo. Il mosto viene poi parzialmente fermentato in autoclave a basse temperature per mantenere gli aromi primari, garantire un basso livello di alcool una frizzantezza e una dolcezza naturale.

**Alcohol Content:** 5 % vol

**Residual Sugar:** 100 grammi per litro

**Color:** Rosa tenue con riflessi di cipria.

**Aroma:** Naso ricco e fresco - riporta note di fragoline di bosco e altre bacche rosse.

**Palate:** Fresco, leggermente frizzante, dolce e fruttato (bacche rosse).

**Food Suggestions:** Come aperitivo, con pasta, pizza o come vino da dessert.

**Serving Temperature:** 8 °C

