

AMBOSCATO™

AMBOSCATO ROSSO

Vitigni: Ancellotta e Brachetto.

Età media delle vigne: 15-25 anni.

Terreno: calcareo e sabbioso.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: 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.

Alcool: 5% vol.

Zucchero: 100 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma: naso ricco - complesso bouquet di frutti a bacca rossa.

Palato: fresco, leggermente frizzante, dolce e fruttato (note di ribes e lamponi).

Abbinamento: come aperitivo, con pasta, pizza o come vino da dessert.

Temperatura di servizio: 8 °C.

