

AMBO™ S P U M A N T E

AMBO SPUMANTE

Grape Varietals: 85% Glera, 15% Chardonnay

Vineyards: Veneto - zona del Piave

Average age of the vines: 20 anni

Soil: Calcareo e sabbioso

Harvest Period: Prima metà di settembre

Vinification: Ambo Spumante viene prodotto secondo il Metodo Martinotti-Charmat. Per creare la base dello spumante, le due varietà, Glera e Chardonnay, vengono vinificate separatamente con una tradizionale vinificazione in bianco. La seconda fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata, sui lieviti per circa 30 giorni.

Alcohol Content: 11.5%

Residual Sugar: 8 grammi per litro

Color: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Aroma: Elegante, fresco, con sentori di frutta bianca che richiamano la mela e la pera con sfumature floreali.

Palate: Il sorso è delicato e fresco. Presenta un perlage fine e persistente, una buona acidità bilanciata da un leggero residuo zuccherino.

Food Suggestions: Ottimo come aperitivo, e per momenti informali, perfetto in abbinamento a deliziosi finger food e tartine, diventa ingrediente sorprendente per cocktail estivi - come lo Spritz!

Serving Temperature: 4-6 °C

