

AMBO™ SPUMANTE

AMBO SPUMANTE ROSÉ

Vitigni: 85% Glera, 15% Raboso.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: calcareo e sabbioso.

Vendemmia: prima metà di Settembre.

Vinificazione: Ambo Spumante Rosé viene prodotto secondo il Metodo Martinotti-Charmat. Per creare la base dello spumante le due varietà vengono vinificate separatamente. Per la Glera si fa una vinificazione tradizionale in bianco, mentre per il Raboso si preferisce una criomacerazione per avere un vino più profumato. La seconda fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata, sui lieviti per circa 30 giorni.

Alcool: 11,5% vol.

Zucchero: 8 grammi per litro.

Colore: rosa tenue brillante, con sfumature color cipria.

Aroma: elegante al naso, con spiccate note fruttate e floreali di rosa rossa, ribes e mirtillo.

Palato: fresco, sapido e armonico, con un perlage molto fine e persistente.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene a frutti di mare, crudités di pesce, ma anche a salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.

