

A M B O™
P R O S E C C O

AMBO PROSECCO D.O.C. BRUT

Vitigni: 100% Glera.

Vigneti: colline del Trevigiano.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: calcareo e sabbioso.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Successivamente si procede alla presa di spuma per almeno 30 gg sui lieviti e temperatura bassa di rifermentazione.

Alcool: 11% vol.

Zucchero: 9 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Aroma: elegante ed armonioso, presenta note di frutta bianca come mela e pesca con una nuance leggermente agrumata.

Palato: fresco e sapido, le bolle sono fini e persistenti; è un vino molto piacevole e con un'ottima persistenza gustativa.

Abbinamento: questo vino si sposa perfettamente con ogni piatto a base di pesce e crostacei, è perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.

