

A M B O™  
P R O S E C C O

### AMBO PROSECCO D.O.C. BRUT

**Vitigni:** 100% Glera.

**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.

