

A M B O™  
P R O S E C C O

## AMBO PROSECCO D.O.C. ROSÉ MILLESIMATO

**Vitigni:** 85% Glera 15% Pinot Nero.

**Vigneti:** colline del Trevigiano.

**Età media delle vigne:** 15-20 anni.

**Terreno:** calcareo e sabbioso.

**Vendemmia:** inizio Settembre.

**Vinificazione:** vinificazione tradizionale in bianco per la Glera, e macerazione pellicolare a freddo per il Pinot Nero, i due varietali sono raccolti e fermentati separatamente. Presa di spuma per almeno 60 gg sui lieviti e temperatura bassa di rifermentazione.

**Alcool:** 11% vol.

**Zucchero:** 9 grammi per litro.

**Colore:** rosa antico tenue, con sfumature color cipria.

**Aroma:** elegante al naso, con note di rosa rossa, ribes e mirtillo.

**Palato:** fresco, sapido e con una bolla molto fine e persistente, la freschezza si fonde alle note dei piccoli frutti rossi precedentemente individuati all'esame olfattivo, nel complesso ha un'ottima persistenza gustativa.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, in abbinamento a frutti di mare, crudità di pesce ed antipasti di terra.

**Temperatura di servizio:** 4-8 °C.

