

AMBO™

AMBO BIANCO SAUVIGNON BLANC

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc.

Età media delle vigne: 10 anni.

Terreno: marnoso ed arenaceo.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: classica in bianco, con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura bassa controllata.

Alcool: 12,5% vol.

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma: vino aromatico e fruttato, al naso si presenta ricco e interessante, spiccano sentori di pompelmo e limone.

Palato: presenta una fresca acidità con una nota minerale, interessante il ritorno della componente aromatica e agrumata già individuata all'olfatto. Ben bilanciato, persistente e beverino.

Abbinamento: carni bianche, calamari, vongole, piatti di pasta leggeri, tempura, sushi.

Temperatura di servizio: 8-12 °C.

