Tenuta Ambrosini Franciacorta Batudè Brut DOCG



Besticht durch „…wunderschöne Helligkeit, die die Stoffe glänzen und vibrieren lässt“ und vereint 70 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero und 10 % Pinot Bianco von moränischen Böden. Die Reben wachsen auf 8 Hektar nach dem Guyot-System mit 4.500 Pflanzen pro Hektar. Ende August werden die Trauben handverlesen, sanft gepresst und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Nach 7 Monaten im Stahl folgt eine lange Hefelagerung von mindestens 20 Monaten, gefolgt von 3–4 Monaten Reife nach Degorgement. Im Glas zeigt sich der Batudè strohgelb mit goldenen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet ist raffiniert, floral und elegant. Am Gaumen ausgewogen, sanft und harmonisch. Ideal als Aperitif oder zu allen Gängen einer Mahlzeit.

Artikelnummer	51756
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Batudè Brut DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Tenuta Ambrosini
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	12.5%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardy
Typ	Franciacorta

Rebsorten	Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Blanc