Tenuta Ambrosini Franciacorta Ambrosé Rose Millesimato DOCG 2022



55 % Pinot Nero und 45 % Chardonnay aus moränischen Böden. Inspiriert von der Ästhetik „...der helle Mantel wie ein Sommertag... mit einem fast sinnlichen Farbengeschmack“, wirkt er zugleich prunkvoll und glänzend. Die handgelesenen Trauben werden sanft gepresst, wobei der Pinot Nero eine kurze Mazeration erhält, bevor die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahl erfolgt. Nach 7 Monaten im Stahl reift der Wein mindestens 24 Monate auf der Hefe und gewinnt an Tiefe. Im Glas zeigt er sich rosarot mit kupfernen Reflexen und feiner Perlage. Das Bouquet entfaltet Noten von roten Beeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, begleitet von einem Hauch Rauchigkeit. Am Gaumen weich, zugleich strukturiert und harmonisch. Ideal als Aperitif oder zu Fisch und leichten Fleischgerichten.

Artikelnummer	51757
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Ambrosé Rose Millesimato DOCG 2022
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