Tenuta Ambrosini Franciacorta Nihil Dosaggio Zero DOCG



entsteht auf moränischen Böden und vereint 85 % Chardonnay mit 15 % Pinot Nero. Die Trauben werden Mitte August von Hand gelesen, selektioniert und schonend gepresst, bevor die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks erfolgt. Nach 7 Monaten im Stahl folgt die traditionelle Flaschengärung mit 24 Monaten Hefelagerung sowie weiterer Reifezeit nach dem Degorgement. Im Glas zeigt er sich strohgelb mit goldenen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet ist zart, geprägt von frischen Zitrusnoten und feinen Hefearomen. Am Gaumen wirkt er trocken, klar und zugleich weich, mit lebendiger Frische und harmonischer Struktur. Ideal als Aperitif sowie zu Rohfisch, leichten Vorspeisen oder eleganten Fischgerichten und feinen Meeresfrüchten.

Artikelnummer	51759
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Nihil Dosaggio Zero DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Tenuta Ambrosini
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	12%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardy

Typ	Franciacorta
Rebsorten	Chardonnay, Pinot Noir