# Tenuta Ambrosini Franciacorta Riserva ''Lorenzo Ambrosini'' 2012 DOCG



100 % Chardonnay von moraenischen Boeden mit steinigen Anteilen erzeugt. Die Reben wachsen auf 10 Hektar nach dem Guyot-System bei einer Dichte von 4.500 Pflanzen pro Hektar. Die Lese erfolgt Ende August von Hand, gefolgt von einer schonenden Pressung und temperaturkontrollierten Gaerung im Edelstahl. Nach 7 Monaten Ausbau im Stahl reift der Wein mindestens 90 Monate auf der Hefe und entwickelt so seine aussergewoehnliche Tiefe. Im Glas zeigt er sich golden, brillant und mit feiner Perlage. Das Bouquet ist komplex und opulent mit Noten von kandierten Zitrusfruechten, Creme, Safran und Haselnuessen. Am Gaumen harmonisch, fein salzig und elegant strukturiert. Ideal zu Risotto, hellem Fleisch und Kaese. Ein Wein fuer besondere Anlaesse, gewidmet Lorenzo Ambrosini.

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 51761 |
| Artikelname | Tenuta Ambrosini Franciacorta Riserva ''Lorenzo Ambrosini'' 2012 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 |