

## Tenuta Ambrosini Franciacorta Saten Millesimato Magnum DOCG 2020



Rebsorten: Chardonnay - Pinot Noir Weinbergsfläche des Guts: 15 Hektar Bodentyp: Moränenböden mit Skelettvorkommen Trainingssystem: Guyot Pflanzdichte: 4500 Rebstöcke pro Hektar Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 9000 kg Trauben / ca. 5400 Liter Most Erntezeitraum: Ende August Weinbereitung: Handlese mit Selektion der Trauben, schonendes Quetschen in pneumatischen Pressen, 80 % Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und die restlichen 20 % Gärung in Barriques Reifung: 7 Monate in Stahltanks und Barriques Schaumbildung: im Frühjahr nach der Ernte Reifung auf Hefen: mindestens 40 Monate Reifezeit nach dem Abgießen: 3-4 Monate Anzahl der produzierten Flaschen: 3.500 Dosierung beim Degorgieren: Zuckergehalt von 3,00 Gramm/Liter. Analytische Daten beim Degorgieren: Alkohol 12,5 % vol, Gesamtsäure 7,00 Gramm/Liter, Gesamtschwefeldioxid weniger als 60 Gramm/Liter (gesetzlich zulässiger Höchstwert 185 Gramm/Liter). Organoleptische Eigenschaften: leuchtend goldgelb, üppige Perlage und anhaltender, intensiver und überzeugender Duft mit floralen Anklängen, Gewürzen und Brotkruste; am Gaumen trocken, elegant und von bemerkenswerter Persistenz.

Artikelnummer	51760
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Saten Millesimato Magnum DOCG 2020
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Tenuta Ambrosini
EAN-Code	

Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	12%
Inhalt	1.5 L
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardy
Typ	Wein
Rebsorten	Pinot Noir - Chardonnay