Tenuta Ambrosini Franciacorta Batudè Brut DOCG



Conquista con „...una splendida luminosità, che fa brillare e vibrare i tessuti“ e unisce 70 % Chardonnay, 20 % Pinot Nero e 10 % Pinot Bianco da suoli morenici. Le viti crescono su 8 ettari secondo il sistema Guyot con 4.500 piante per ettaro. A fine agosto le uve vengono raccolte a mano, pressate delicatamente e fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo 7 mesi in acciaio segue una lunga maturazione sui lieviti di almeno 20 mesi, seguita da 3-4 mesi di maturazione dopo la sboccatura. Nel bicchiere il Batudè si presenta giallo paglierino con riflessi dorati e fine, persistente perlage. Il bouquet è raffinato, floreale ed elegante. Al palato equilibrato, morbido e armonioso. Ideale come aperitivo o con tutte le portate di un pasto.

Artikelnummer	51756
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Batudè Brut DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Tenuta Ambrosini
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	12.5%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Italia
Regione	Lombardia
Tipo	Franciacorta
Vitigni	Chardonnay - Pinot Noir -

Pinot Blanc