Tenuta Ambrosini Franciacorta Ambrosé Rose Millesimato DOCG 2022



55 % Pinot Nero e 45 % Chardonnay da suoli morenici. Ispirato all'estetica „...il manto chiaro come un giorno d'estate... con un gusto del colore quasi sensuale“, appare al tempo stesso sontuoso e brillante. Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente, e il Pinot Nero riceve una breve macerazione prima della fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo 7 mesi in acciaio il vino matura almeno 24 mesi sui lieviti e guadagna in profondità. Nel bicchiere si mostra rosa con riflessi ramati e fine perlage. Il bouquet sprigiona note di frutti rossi, ribes e fragole, accompagnate da un accenno di affumicato. Al palato morbido, al tempo stesso strutturato e armonioso. Ideale come aperitivo o con pesce e piatti di carne leggeri.

Artikelnummer	51757
Artikelname	Tenuta Ambrosini Franciacorta Ambrosé Rose Millesimato DOCG 2022
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