# Tenuta Ambrosini Franciacorta Nihil Dosaggio Zero DOCG



nasce su suoli morenici e unisce 85 % Chardonnay con 15 % Pinot Nero. Le uve vengono raccolte a mano a metà agosto, selezionate e pressate delicatamente, prima che la fermentazione avvenga in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo 7 mesi in acciaio segue la tradizionale rifermentazione in bottiglia con 24 mesi di maturazione sui lieviti e un ulteriore periodo di maturazione dopo la sboccatura. Nel bicchiere si presenta giallo paglierino con riflessi dorati e fine, persistente perlage. Il bouquet è delicato, caratterizzato da fresche note di agrumi e fini aromi di lievito. Al palato appare secco, nitido e al tempo stesso morbido, con vivace freschezza e struttura armoniosa. Ideale come aperitivo nonché con pesce crudo, antipasti leggeri o eleganti piatti di pesce e raffinati frutti di mare.

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 51759 |
| Artikelname | Tenuta Ambrosini Franciacorta Nihil Dosaggio Zero DOCG |
| MwSt.% | 8.1 |
| Basiseinheit | Tenuta Ambrosini |
| EAN-Code | |
| Unità di vendita minima | Bottiglia |
| Gradazione alcolica | 12% |
| Contenuto | 0.75 L |
| Paese di origine | Italia |
| Regione | Lombardia |

| | |
|---|---|
| Tipo | Franciacorta |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Noir |