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



100 % Chardonnay prodotto da suoli morenici con componenti sassose. Le viti crescono su 10 ettari secondo il sistema Guyot con una densità di 4.500 piante per ettaro. La vendemmia avviene a fine agosto a mano, seguita da una pressatura delicata e da una fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo 7 mesi di affinamento in acciaio il vino matura almeno 90 mesi sui lieviti e sviluppa così la sua straordinaria profondità. Nel bicchiere si mostra dorato, brillante e con fine perlage. Il bouquet è complesso e opulento con note di agrumi canditi, crema, zafferano e nocciole. Al palato armonioso, finemente sapido ed elegantemente strutturato. Ideale con risotto, carni bianche e formaggio. Un vino per occasioni speciali, dedicato a Lorenzo Ambrosini.

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