



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

Batude Rosso Barricato

Un vino raffinato, che interpreta l'esigenza di unire corposità e classe. È il prodotto di una sapiente miscela di uve tradizionali della Franciacorta (Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot) con uve Barbera e Nebbiolo.

Questo ricco uvaggio e la maturazione in barriques ne fanno un prodotto di grande forza e struttura. È di colore rosso rubino con riflessi granata e il suo bouquet è particolarmente accattivante, con polpa franca e consistente e sentori di mora e vaniglia. È adatto per piatti a base di selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franciacorta, Merlot, Barbera, Nebbiolo.

Superficie vitata aziendale: 8 ettari.

Tipologia dei terreni: terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità impianto: 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 90 quintali.

Periodo di raccolta: settembre - ottobre.

Vinificazione: termomacerazione prefermentativa, movimento di zavorra con controllo termico.

Affinamento: 12 mesi in barriques.

N° bottiglie prodotte: 5.000

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino con riflessi granata; polpa franca e consistente, con sentori di marasca, mora e vaniglia.

Abbinamenti: ottimo con selvaggina, carni arrosto e formaggi stagionati.

Annata: vendemmia 2003 e vendemmia 2005.



QUESTA TERRA, DONATA DAL MONTE ED
DALL'ACQUA, CON I SUOI PROFUMI, IL VERDE
D'INVERNO DI PRIMAVERA CHE SCALDA
L'ANIMA NEL SUO CALORE AUTUNNALE
VERSO IL ROSSO BARRICATO, L'AMBIONE
DELLE QUERCE NELLA DIVISIONE DELLE
CASTAGNE, E DEL SUO ARIA PERFETTA
POESIA RITROVATA, E QUI RINCHIUSA.