



TENUTA AMBROSINI



*"...il rosso granata, modellato alla luce della candela che fa lievitare i manti..."*

Savoldo

**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.

**BATUDE ROSSO BARRICATO**