



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

# Franciacorta Brut

D.O.C.G.

Prodotto principale dell'azienda, è caratterizzato da una Cuvée classica: 60% di uve Chardonnay, 20% Pinot bianco e 20% di Pinot nero, sapientemente unite secondo il metodo classico di produzione, con maturazione sui lieviti per ventiquattro mesi.

La principale caratteristica del Brut Ambrosini è senza dubbio la sua esuberanza, sostenuta da un variegato bouquet floreale.

Ben bilanciato e morbido, è giustamente sapido al palato, sontuoso, avvolgente ed elegante. Giunge al naso in modo delicato ma intenso e si presenta giallo paglierino, con riflessi dorati. L'ottima persistenza al palato ne consiglia l'abbinamento a tutto pasto, ma anche per accompagnare gli aperitivi.

**Uvaggio:** Chardonnay 80% Pinot nero 20%.

**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:** fine agosto.

**Vinificazione:** raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** 7 mesi, in acciaio.

**Presatura di spuma:** nella primavera successiva alla vendemmia.

**Affinamento sui lieviti:** almeno 20 mesi.

**Affinamento post sboccatura:** 3-4 mesi.

**N° bottiglie prodotte:** 20.000

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale; ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

**Abbinamenti:** da bersi a tutto pasto; anche come aperitivo trova perfetto e piacevole utilizzo.

**Magnum Brut DOCG**

**bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt**

in confezioni di legno.

