



TENUTA AMBROSINI



*"...stupenda luminosità che rende vibranti e luminose le stoffe".*

Moretto -Madonna con bambino e due donatori. Particolare abito

**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.

**Presa 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.

**FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.**