



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA



Campagnolo Bianco da tavola

Dall'utilizzo di uve Chardonnay, lavorate con macerazione a freddo e fermentazione in acciaio, nasce questo vino bianco dalla forte personalità, dal bouquet di grande impatto, sapore asciutto e consistenza fresca e vellutata. Il suo colore è giallo paglierino brillante, il profumo intenso e piacevolmente variegato, perfettamente bilanciato con le note gustative. Si rivela in ottimo abbinamento con tutti i piatti a base di pesce.

Uvaggio: Chardonnay.

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: 100 quintali.

Periodo di raccolta: settembre.

Vinificazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli, criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

N° bottiglie prodotte: 60.000

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino brillante. Il bouquet è di grande impatto, il sapore asciutto, fresco e vellutato.

Abbinamenti: portate a base di pesce.

