



TENUTA AMBROSINI



"...l'ampio manto dorato colpito da un intenso raggio di luce..."

Savoldo - Maddalena. Uffizi. Particolare del manto

Uvaggio: Chardonnay 100%.

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; 60% delle uve: pigiatura soffice in pressa pneumatica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; restante 40%: criomacerazione pellicolare con fermentazione in barriques nuove e di primo passaggio.

Affinamento: 7 mesi, in acciaio o in barriques.

Presa di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 36 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N° bottiglie prodotte: 5.000

Caratteristiche organolettiche: giallo dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

Abbinamenti: primi piatti, pesce, formaggi anche stagionati, carni bianche.

FRANCIACORTA MILLESIMATO D.O.C.G