



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

Franciacorta Rosè D.O.C.G.

Le uve utilizzate, Chardonnay 55% e Pinot nero 45%, vengono raccolte manualmente al giusto grado di maturazione.

La pigiatura dei grappoli di Pinot nero viene preceduta da una macerazione di poche ore, per favorire una giusta estrazione dalle bucce.

Il bouquet che si ottiene è intenso, delicatamente fragrante, con sentore di ribes e fragoline e un gradevole aroma affumicato. Al palato è pieno, con un giusto grado di morbidezza.

Ottimo con gli aperitivi, si abbina perfettamente anche con i piatti di mare dal sapore deciso.

Uvaggio: Pinot nero 55% Chardonnay 45%.

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 - inizio Settembre.

Vinificazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Prima della pressatura le uve di pinot nero subiscono una breve macerazione di poche ore.

Affinamento: 7 mesi, in acciaio.

Presatura di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 24 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N° bottiglie prodotte: 8.000

Caratteristiche organolettiche: rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso, delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore affumicato; al palato è pieno, con buon corpo e giusta morbidezza.

Abbinamenti: ottimo aperitivo con stuzzichini, ma anche con piatti di mare dal sapore deciso o con carni rosse leggere.

Magnum Rosè

bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt

in confezioni di legno.

