



TENUTA AMBROSINI



*"Questa rosa espansa, rosa di toni accesi,  
di un colore brulicante di luce..."*

Romanino - Madonna e Bambino. Brera

**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.

**FRANCIACORTA ROSE' D.O.C.G.**