



TENUTA AMBROSINI



"...i rossi violacei delle vesti nei dipinti a lume notturno, bagaglio cromatico della terra d'origine..."

Savoldo

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franciacorta, Merlot.

Superficie vitata aziendale: 2 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: termomacerazione prefermentativa, movimento di zavorra con controllo termico.

Affinamento: in acciaio.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino con riflessi violacei, fruttato, con note di prugna e ciliegia, gradevolmente speziato ed erbaceo, di medio corpo, asciutto, armonico.

Abbinamenti: formaggi a media stagionatura, carni in umido, manzo all'olio.

ROSSO SAN LORENZO I.G.T.