



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

Rosso San Lorenzo

I.G.T.

È un eccellente risultato della miscela dei tre vitigni storici della Franciacorta, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, con un bouquet fruttato, dalle note di prugna e ciliegia e gradevolmente speziato ed erbaceo.

È di colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al palato si presenta di medio corpo, asciutto e armonico.

Compagno perfetto per piatti a base di formaggi, carni in umido e manzo all'olio.

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.

