



TENUTA AMBROSINI



"...il manto luminoso come una giornata estiva...con un gusto quasi sensuale del colore, sontuoso e brillante..."

Romanino - Vergine con San Sebastiano. Salò - Duomo. Particolare manto oro

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; 80% delle uve: pigiatura soffice in pressa pneumatica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; restante 20%: criomacerazione pellicolare con fermentazione in barriques nuove e di primo passaggio.

Affinamento: 7 mesi, in acciaio o in barriques.

Presatura di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 26 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N° bottiglie prodotte: 15000

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con fragranze di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera; al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.

Abbinamenti: da bersi a tutto pasto; ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche o verdure.

FRANCIACORTA SATÈN D.O.C.G.