

Franciacorta Brut

Uvaggio: Chardonnay 70% Pinot nero 20% Pinot bianco 10%.

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, pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 7 mesi, in acciaio.

Presa di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 20 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N° bottiglie prodotte: 20.000

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale; ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

Abbinamenti: da bersi a tutto pasto; anche come aperitivo trova perfetto e piacevole utilizzo.

Formati speciali: bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt in confezioni di legno.



Società Agricola Tenuta Ambrosini s.r.l.

Via della Pace, 60 • 25046 Cazzago S. Martino • Italy
Tel +39 030 7254850 • Fax +39 030 7254440

www.tenutambrosini.it • info@tenutambrosini.it

