

Ambrosia Rossa



Mosto Parzialmente Fermentato Rosso

Dedicata a tutti coloro che della pienezza dei sensi vogliono godere con la dolcezza di un nettare divino dal bouquet di rosa fiorito.

DENOMINAZIONE: Mosto Parzialmente Fermentato Rosso.

SOTTO DENOMINAZIONE: Ambrosia Rossa.

Note Tecniche

VARIETÀ: aromatica.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: sulle bucce a temperatura controllata per 2 giorni al fine di estrarre il colore desiderato. La fermentazione viene bloccata per mantenere il vino dolce, illimpidito e affinato in vasche di acciaio a 0°C fino all'imbottigliamento a dicembre.

NOTE SENSORIALI: colore rosso rubino cerasuolo, profumo intenso e aromatico di rosa con sottofondo di viola e lampone. Sapore dolce e fruttato.

ABBINAMENTI: con il dessert, pasticceria fresca e secca, dolci da forno, fragole e pesche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C. Da bere giovane: 1-2 anni.

FORMATO: 0,75L

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it