

AMBROSIA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C. SAUVIGNON PASSITO



Vitigni

Sauvignon francese 90% e Malvasia di Candia Aromatica 10%

Vendemmia

Generalmente a metà settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

I grappoli, sani ed integri, vengono adagiati in piccole cassette traforate, ciascuna contenente 7 Kg. di uva, e successivamente riposte in un locale ad umidità controllata per 4 mesi; in questo periodo l'uva appassisce determinando la concentrazione di zuccheri e aromi. A dicembre l'uva viene pigiata con una piccola pressa ottenendo una resa da uva a mosto molto inferiore al 30%. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere francese e, essendo in pieno inverno, le temperature rimangono naturalmente basse; dopo due anni di affinamento il vino viene imbottigliato e posto in vendita.

Bottiglie prodotte: 700

Gradazione: 13% vol.

Zuccheri: 150 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo dorato con riflessi ambrati, ha profumi piacevolmente intensi e armonici che ricordano la frutta molto matura come mela gialla, banana, albicocca, frutta secca come mandorla e fico; al palato è vellutato, gradevolmente dolce, armonico, con sentori di vaniglia e spezie nobili

Un vino da meditazione da servire in piccoli calici con torte e biscotti secchi, oppure con formaggi erborinati. Servire a 12-14 °C.

Grapes

Sauvignon francese 90% e Malvasia di Candia aromatica 10%

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually in the second and third week of September

Vinification

Grapes are put in small fret worked boxes of 7 kg. and then kept for 4 months in a special room where the humidity is controlled. During this period grapes dry then up and the concentration of sugars and flavors is determinate. In December grapes are pressed and fermentation happens in French oak wine casks. It takes place in winter when the temperature is low. After 2 years of ageing the wine is bottled and sold.

Bottles: 700

Alcohol: 13 % vol.

Sugars: 150 g/l

Total acidity: 6 g/l

Organoleptic characteristics: yellow-gold color with ambr highlights, intense and harmonic taste which reminds to ripen fruits as yellow apple, banana, apricot, dried fig and almond. Sweet and harmonic on the palate with vanilla and spice scent. To be served in small glasses, this important wine is ideal with cakes and biscuits other also with marbled cheeses. Serving temperature 12-14 °C.

