



TORRE DEL MARINO



Ambitio

Da una continua scalata nasce l'ambizione di raggiungere le vette più alte.

VENDEMMIA: dopo un'attenta valutazione del livello di maturazione la vendemmia viene svolta con l'ausilio di macchinari a settembre.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in acciaio con affinamento su fecce fini. Circa il 20% del prodotto viene fermentato in barrique di quercia da 500 litri. Un invecchiamento attento sulle fecce produce un vino che valorizza le fragranze e il carattere aromatico dell'uva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino corposo e ben strutturato con forti sentori sia al naso che in bocca di frutta matura e di frutta secca quale ananas e albicocca. La complessità e la ricchezza di questo vino gli donano una sensazione di innata dolcezza.

Denominazione Rubicone IGP Bianco

Uve selezione speciale dei nostri vigneti di Famoso ed Albana

Gradazione 13% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno agli 8-10°C.

Abbinamenti consigliati

Ambitio è indicato per la maggior parte dei piatti di pesce, piatti vegetariani e formaggi stagionati. Il vino si abbina molto bene ai ravioli al formaggio o all'astice e al pollo o maiale alla griglia.