

# FATTORIA AMBRA

*Ambra*



**FATTORIA AMBRA** Via Lombarda, 85 – Carmignano Prato  
Tel/Fax 0039 055 8719049  
Indirizzo e-mail: [fattoria.ambra@alice.it](mailto:fattoria.ambra@alice.it)  
Sito web: [www.fattoriaambra.it](http://www.fattoriaambra.it)

**Proprietà** Famiglia Romei Rigoli dal 1870

**Estensione totale dell'azienda** 35 ettari

**Estensione totale dei vigneti** 24 ettari

**Vino** BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC

**Crus** Santa Cristina in Pilli, Montefortini - Podere Lombarda (100-150 metri s.l.m.)

**Esposizione dei vigneti** Varie

**Tipo di suolo** Arenaria, calcare alberese

**Anno d'impianto dei vigneti** Questo vino è prodotto dalle uve provenienti dalle viti più giovani dei vigneti e dalla seconda selezione delle uve

**Uvaggio** 75% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Uva Francesca (Cabernet), 5% altri vitigni a bacca rossa approvati

**Densità d'impianto** 3.300 ceppi/ettaro nei vecchi impianti, 5.000 viti/ettaro nei nuovi impianti

**Forma di allevamento viti** Guyot e cordone speronato

**Tipo di viticoltura** Biologico certificato

**Produzione media (vino)** 40 ettolitri/ettaro

**Produzione media (bottiglie)** 30.000 bottiglie/anno (0,75 litri)

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce per 10-15 giorni con controllo della temperatura (déstage e rimontaggi). Fermentazione malolattica.

**Affinamento** 7 mesi in vasche di cemento vetrificate. 20% della massa affina in tonneaux per 7 mesi (capacità 3,5 e 5 ettolitri).