VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ancestrale Rosso 21

Productor: Sebastian Van de Sype

Lambrusco dell’Emilia IGT

100% Lambrusco Gasparossa · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Emilia Romagna, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 15 años

Producción anual: 4000 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Se trabaja con la mínima intervención posible. La recolección de uva es manual.

VINIFICACIÓN:
Se despalillan los racimos, posteriormente se rompe sutilmente de las uvas para que finalmente se maceren las pieles con el mosto. La fermentación inicia en tanques de acero inoxidables provocado por una ¨pie de cuva¨ ya inoculado con levaduras indígenas, antes de terminar con la fermentación total del mosto, se deja intencionalmente azúcar residual y se embotellas para terminar la fermentación en la misma y generar gas carbónico.

NOTAS DE CATA:

Es un vino tinto espumoso refrescante que en aroma recuerda a frutos negros como las zarzamoras y las cerezas. Es un vino que en el paladar pudiera ser un poco más complejo, pero sin llegar a ser pesado o robusto.

MARIDAJE:

Marida muy bien con platillos con mucho sabor y algunos más especiados como el mole.