VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ancestrale Rosato 22

Productor: Sebastian Van de Sype

Rosato dell'Emilia IGT

100% Lambrusco Gasparossa · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Emilia Romagna, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 11.5 %

Edad de vides: 20 años

Producción anual: 2500 (Botellas).

Suelo: Arcilla,Calcáreo

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Las uvas provienen de los viñedos de Tenuta La Fiaminga, en Castelvetro di Modena (Levizzano), con exposición este–sur–oeste. Las vides, con una edad media de 20 años, se cultivan con un enfoque respetuoso del equilibrio natural de la planta, priorizando la sanidad de la uva y la expresión varietal de la Grasparossa di Castelvetro, complementada por Trebbiano Modenese. La vendimia se realiza por añada, en función de la madurez óptima del fruto.

VINIFICACIÓN:
Prensado suave de racimos enteros, sin maceración. Fermentación monovarietal por añada, con pied de cuve elaborado exclusivamente con levaduras indígenas. La fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable y el vino se embotella con el nivel deseado de azúcar residual para completar la fase final de la fermentación en botella. Degüelle à la volée, sin dosificación (dosage zero).

NOTAS DE CATA:

De color rosado delicado y brillante, con burbuja fina y viva. En nariz se expresa con aromas frescos de fruta roja crujiente, notas florales sutiles y un fondo delicadamente herbáceo. En boca es seco, ágil y refrescante, con una efervescencia integrada que aporta tensión y dinamismo. El final es limpio, vibrante y de marcada bebibilidad.

MARIDAJE:

Ideal como aperitivo, acompaña muy bien embutidos delicados, antipasti, verduras asadas, platos ligeros de pescado, cocina vegetariana y preparaciones de verano. Su frescura y perfil seco lo hacen especialmente versátil en mesa y muy gastronómico.