







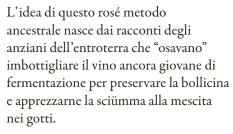
## Ancestrale Rosé

Vino rosato frizzante metodo ancestrale

Guglierame

Vitigno Ormeasco

Vigna di Pornassio (IM)



Un vino figlio della tradizione e allo stesso tempo innovativo e al passo coi tempi.

Rosato carico, luminoso, a volte velato.

OLFATTO

Note di frutta rossa fresca.

PALATO

Secco, fresco, piacevolmente acido.

TIPO DI TERRENO

Franco-limoso.

**ESPOSIZIONE** 

Sud, sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

PIANTE PER ETTARO

5000

RESA PER ETTARO

90 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

PRIMA VENDEMMIA

2022

EPOCA DI VENDEMMIA

Entro la terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione 14-18 giorni in acciaio interrotta con residuo zuccherino 10 g/l. Rifermentazione in bottiglia 30-40 giorni. Affinamento in bottiglia 3 mesi.



ANCESTRALE

