



Ancestrale Rosé

Vino rosato frizzante metodo ancestrale

Guglierame

Vitigno Ormeasco

Vigna di Pornassio (IM)



L'idea di questo rosé metodo ancestrale nasce dai racconti degli anziani dell'entroterra che "osavano" imbottigliare il vino ancora giovane di fermentazione per preservare la bollicina e apprezzarne la sciùmma alla miscita nei gotti.

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

COLORE

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.

