



# Ancestrale di Sorbara

**Denomination:** Lambrusco of Sorbara DOP "ANCESTRALE"

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** Soft pressing, fast maceration,  
1st fermentation in cuve close, natural refermentation  
bottled on indigenous yeasts. Bottle aging for six months.  
Only bottling at the beginning of December.

**Grapes:** Lambrusco of Sorbara.

**Plant system:** G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

**Soil:** loose and silt.

**Colour:** cherry blossom, bright with fine perlage.

**Aroma:** notes of raspberries and citrus.

**Taste:** dry, fresh with strong acidity.

***Excellent as an aperitif, with frying  
fish, raw fish, salami, fried dumplings and crescentine!***

**Alcoholic graduation:** 11% VOL

**Serving temperature:** serve at 8/10 C°

**Bottle:** 0,75 l.



# Ancestrale di Sorbara

**Denominazione:** Lambrusco di Sorbara DOP "ANCESTRALE"

**Tipologia:** vino rosso frizzante.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice, veloce macerazione, 1° fermentazione in cuve close, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia per sei mesi. Unico imbottigliamento a inizio dicembre.

**Uve:** Lambrusco di Sorbara.

**Sistema di allevamento:** G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

**Terreno:** sciolto e limoso.

**Colore:** fior di ciliegio, Luminoso e con fine perlage.

**Profumo:** note di lamponi e agrumi.

**Sapore:** asciutto, fresco con spiccata acidità.

*Si consiglia come aperitivo, con pesce fritto o crudo, salumi, gnocco fritto e crescentine!*

**Gradazione:** 11% VOL

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l.