



# Ancestrale bianco

**Denomination:** Lambrusco bianco dell'Emilia "ANCESTRALE"

**Tipology:** sparkling white wine

**Vinification:** Soft pressing, vinified in white, alcoholic fermentation, natural refermentation bottled on indigenous yeasts. Refinement in the bottle. Only bottling at the beginning of December.

**Grapes:** Lambrusco of Sorbara vinified in white.

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

**Soil:** loose and silt.

**Colour:** straw yellowish with greenish reflections, bright and with fine perlage.

**Aroma:** notes of peach and green apple.

**Taste:** dry and fresh.

***Excellent with fish and white meat!***

**Alcoholic graduation:** 11% VOL.

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

**Bottle:** 0,75 l.



# Ancestrale bianco

**Denominazione:** lambrusco bianco dell'Emilia "ANCESTRALE"

**Tipologia:** vino bianco frizzante.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice, vinificato in bianco, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio dicembre.

**Uve:** Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco.

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

**Terreno:** sciolto e limoso.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, luminoso e con fine perlage.

**Profumo:** note di pesca e mela verde.

**Sapore:** asciutto e fresco.

***Si consiglia con piatti a base di pesce e carni bianche !***

**Gradazione:** 11% VOL.

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

**Formato:** 0,75 l.