



Ancestrale bianco

Denomination: Lambrusco bianco dell'Emilia "PÈT NAT"

Typology: 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 "PÉT NAT"

Tipologia: Vino bianco frizzante.

Vinificazione: Pigiatura soffice, vinificazione in bianco, prima fermentazione sui propri lieviti. Rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto autoprodotta e lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia per sei mesi.

Uve: Lambrusco.

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

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine perlage.

Aroma: note di pesca e mela verde.

Sapore: asciutto, fresco con spiccata acidità.

Si consiglia come aperitivo, pesce fritto o crudo e salumi!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.