



Ancestrale di Sorbara

Denomination: Lambrusco of Sorbara DOP "PÈT NAT"

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 "PÉT NAT"

Tipologia: Vino rosato frizzante.

Vinificazione: Pigiatura soffice, veloce macerazione, 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 di Sorbara.

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

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: fiori di ciliegio, luminoso e con fine perlage.

Aroma: note di lamponi e agrumi.

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.