

ANCESTRALE ROSATO

Dall'appezzamento di Tintilia che si affaccia davanti casa, nasce il nostro **Ancestrale Rosato**, un vino che rompe gli schemi del vino molisano, unico nel suo genere e primo esempio di una rifermentazione naturale di Tintilia in bottiglia senza sboccatura.



Primo anno di Produzione: 2019

Varietà: 100% Tintilia

Vigneti: Colle Cervino

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione per pianta: 2000 gr per pianta.

Vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono pressate direttamente. Il mosto viene poi fermentato a bassa temperatura e successivamente imbottigliato con un leggero residuo zuccherino necessario per la seconda rifermentazione in bottiglia.

Fermentazione: Spontanea (Lieviti autoctoni).

Affinamento: 4 mesi almeno in bottiglia.

Colore: rosa fragola.

Odore: al naso si apre con note di frutti rossi croccanti, melograno, petali di rosa e un accenno speziato. In bocca è vibrante, sapido, agile, con una bollicina sottile e una freschezza che invita al sorso.

Gusto: vino di grande freschezza e di estrema piacevolezza. Unisce rusticità ed eleganza.

Gradazione: 10,5% Vol

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna crudi di pesce, salumi, formaggi freschi e piatti sfiziosi.

Temperatura di servizio: 8-10°