



ALTA LANGA DOCG "ANCESTRALE"

Ultimo nato nella nostra azienda, è uno spumante rosé metodo classico, ottenuto esclusivamente da uve Pinot nero.

La particolarità di questo vino è quella di essere realizzato solo con gli zuccheri naturali dell'uva, anche per la rifermentazione in bottiglia.

La maturazione sui lieviti avviene per almeno 30 mesi.

La spuma è leggermente rosata, cremosa ed evanescente.

Perlage minuto e continuo.

Colore rosato tendente all'arancio, con riflessi lucenti.

Il profumo è cangiante, fruttato, con sentore di crosta di pane e nocciola tostata.

Gusto morbido, di buona complessità e persistenza.

Gradazione alcolica: 13-13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 7-8°C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini, e con antipasti di pesce.