



ANCESTRALE ROSATO FRIZZANTE

Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la pigiamo sofficemente a raspo intero.

Il mosto, privo delle bucce, viene trasferito per la fermentazione spontanea in vasca di cemento. Senza ulteriore passaggio di macerazione sulle bucce.

Prima che la fermentazione consumi tutti gli zuccheri del mosto, dopo averlo filtrato grossolanamente a sacco, lo imbottigliamo, così che i lieviti terminino il loro lavoro all'interno della bottiglia rilasciando l'anidride carbonica che renderà il vino frizzante, secondo il primitivo metodo "ancestrale" da cui prende il nome.

Denominazione **Basilicata IGP Rosato Frizzante**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

Alcol **12,5%**

Solfiti **senza aggiunta di solfiti**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **10 ottobre – 20 ottobre**

Raccolta **Manuale in cassette**