



## RIFERMENTATO



**Productor:** Sebastian Van de Syde  
**Región:** Emilia Romagna  
**Tipo:** Espumoso  
**Factor Funk:** Medio  
**Producción anual (botellas):** 8,000  
**Variedades:** 100% Grasperossa di Castelvetro

**Sulfitos:** 15 a 50 mg/l

**Viticultura:** Se trabaja con la mínima intervención posible. La edad de las vides es aproximadamente 15 años con una exposición Este Sur Oeste. La recolección de uva es manual.

**Altitud:** 130-240 metros.

**Vinificación:** Se despalillan los racimos, posteriormente se rompe sutilmente de las uvas para que finalmente se maceren las pieles con el mosto. La primera fermentación sucede en tanque de acero inoxidable provocado por una "pie de cuva" ya inoculado con levaduras indígenas. La segunda fermentación sucede dentro de la botella. El vino es filtrado solo después de la primera fermentación y durante la segunda es reposado en lias.

**Notas de Degustación:** Es un vino tinto espumoso seco y refrescante, en aroma recuerda a frutos rojos como las frambuesas y cerezas.

**Servicio:** Se recomienda tener el vino frío entre 10 y 14 C para limitar su expresión aromática,

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – [GG@vinosenteros.mx](mailto:GG@vinosenteros.mx)

Larissa Lawrence – [LL@vinosenteros.mx](mailto:LL@vinosenteros.mx)