



# Ancestrale

Productor: Sebastian Van de Sype

100% Grasparossa di Castelvetro • Orgánica (certificada)

Lambrusco dell'Emilia IGT

**Tipo de vino:** Espumoso  
**Región:** Emilia Romagna, Italia  
**Classy o Funky:** Funk Medio  
**Grado alcohólico:** 12.5%

**Edad de las vides:** 15 años  
**Producción anual:** 4,000 (botellas)  
**Altitud:** 130-240 metros  
**Suelo:** Arcilla, Caliza

## VITICULTURA:

Se trabaja con la mínima intervención posible. La recolección de uva es manual.

## VINIFICACIÓN:

Se despalillan los racimos, posteriormente se rompe sutilmente de las uvas para que finalmente se maceren las pieles con el mosto. La fermentación inicia en tanques de acero inoxidable provocado por una "pie de cuva" ya inoculado con levaduras indígenas, antes de terminar con la fermentación total del mosto, se deja intencionalmente azúcar residual y se embotella para terminar la fermentación en la misma y generar gas carbónico.



## NOTAS DE CATA:

Es un vino tinto espumoso refrescante que en aroma recuerda a frutos negros como las zarzamoras y las cerezas. Es un vino que en el paladar pudiera ser un poco más complejo, pero sin llegar a ser pesado o robusto.

## MARIDAJE:

Marida muy bien con platillos con mucho sabor y algunos más especiados como el mole.