



V23080075

Vino Spumante Brut Nature - cl 75

Il termine "Ancestrale" si riferisce a una tecnica antica, tradizionale, che affonda le radici in un passato lontano, tramandata, di generazione in generazione, fino ai nostri giorni. L'Ancestral Bottega nasce da un lungo lavoro di ricerca che ha portato alla riscoperta delle lavorazioni artigianali, dei prodotti fatti "come una volta". E' un vino spumante con zuccheri quasi assenti, ottenuto con questo particolare metodo di vinificazione messo a punto quando erano le stagioni a dettare l'evoluzione del prodotto, prima dell'avvento delle moderne tecnologie. Un vino caratterizzato dal residuo zuccherino quasi inesistente e dal sapore schietto e autentico dovuto alle sue origini popolari.

Area di Produzione: Veneto (Treviso e Padova)

Vitigno: Glera e Moscato

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto - Sylvoz

Vendemmia: Tra metà settembre e inizio ottobre

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Questo vino viene prodotto con uve Glera opportunamente selezionate e con una piccola percentuale di uve Moscato.
- > Le uve Glera sono coltivate su terreni vocati di origine alluvionale, argillosi e di medio impasto.
- > Il clima mite ed i regimi idrici abbastanza regolari favoriscono il processo di maturazione e l'ottenimento di ottimi livelli sia in termini di equilibrio acido che di valori zuccherini.
- > Le uve Moscato, invece, derivano da una zona collinare originata per sedimentazione di rocce e di materiali sul fondo marino e per fenomeni eruttivi. Si tratta di terreni dal carattere alcalino, che favoriscono la produzione di uve dal tasso di acidità piuttosto alto, con un buono scheletro, drenanti e ricchi di minerali e di microelementi.
- > Il clima è temperato, con inverni miti ed estati calde e asciutte. La configurazione collinare garantisce buone escursioni termiche in grado di conferire ai vini un profilo organolettico inconfondibile.

Processo Produttivo

- > Le uve, raccolte a partire dalla seconda metà di settembre, vengono sottoposte a dirasp-pigiatura e a una breve macerazione attuata con l'ausilio di ghiaccio secco. L'azione del freddo consente una maggiore estrazione di aromi e sostanze coloranti, oltre che di tannini nobili. Si ottiene così un mosto più ricco di aromi primari, espressione del singolo vitigno, e dai colori più puri e brillanti. Al termine, per mezzo della pressatura si favorisce la fuoriuscita del mosto e l'estrazione dei lieviti indigeni presenti sulle bucce.
- > La fermentazione viene avviata in cisterna. Dopo pochi giorni, raggiunta la gradazione alcolica di circa 8,5% vol, si procede all'imbottigliamento. Il vino quindi viene imbottigliato ancora vivo, ovvero con i lieviti ancora attivi e gli zuccheri naturali dell'uva, e la fermentazione si completa lentamente in bottiglia.





- > Il processo ha una durata di circa 3 mesi durante i quali:
 - > gli zuccheri si trasformano quasi completamente in alcool (ne residuano meno di 3 g/l)
 - > si raggiunge una gradazione alcolica pari a circa 10% vol
 - > si consuma completamente l'ossigeno presente nella bottiglia, e per questo motivo non è necessaria una ulteriore aggiunta di solfiti.
- > Questa particolare metodica di vinificazione permette di ottenere un vino spumante a minore impatto grazie alla gradazione alcolica contenuta e al tenore zuccherino quasi inesistente.
- > Il vino non viene sottoposto a sboccatura e dunque a eliminazione dei lieviti esausti e non viene sottoposto ad alcun processo di filtrazione.
- > I lieviti si depositano sul fondo della bottiglia conferendo morbidezza e una longevità ultradecennale con una evoluzione del bouquet che diventa via via più articolato e particolare con il passare degli anni.
- > La presentazione non prevede alcuna etichetta frontale; ad accompagnare la retro etichetta con i dati previsti per legge, è un neck hanger che racconta la storia di questo Ancestral Bottega.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Leggermente torbido, dal colore giallo paglierino e dalla spuma evanescente.

Olfatto: Fragrante e caratteristico, al naso apre con sentori fruttati, tra i quali spiccano la mela e la pera, ed evolve, con il passare dei mesi, verso sentori più complessi di lievito e crosta di pane.

Gusto: Asciutto, secco ma al tempo stesso morbido, presenta una acidità equilibrata e una notevole persistenza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 10%

Zuccheri, g/l: < 3

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Questo prodotto può essere servito in due modi:

- > torbido ovvero facendo eseguire dal cameriere, durante il servizio, un remuage che rimetta in sospensione i lieviti
- > limpido, avendo l'accortezza di non scuoterlo, lasciando i lieviti sul fondo della bottiglia che potranno poi essere serviti in un piccolo calice da grappa in modo da poter essere consumati separatamente oppure dosati nel vino a piacimento.

Ottimo come aperitivo, è un vino eclettico negli abbinamenti a tavola; particolarmente indicato con antipasti (come le verdure pastellate), i primi piatti di mare (in particolare a base di frutti di mare) e di verdure e il pesce soprattutto se cucinato al forno.

Da consumare preferibilmente: Nessun limite di tempo consigliato.



Bicchieri Consigliati: Flute.