LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Frizzante Rosato Ancestrale
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Appellation	IGT Rosato dell'Emilia
Cépages	90% grasparossa di castelvetro, 10% trebbiano modenese
Pourcentage d'alcool	11,00% vol
Description	Le domaine se situe à Castelvetro, en province de Modène en Émilie-Romagne. Sebastian cultive des vignes qui s'étendent sur une superficie de près de 10 hectares. On trouve principalement des vignes de Grasparossa âgées de 15 à 20 ans tandis qu'une petite partie des terres est dédiée à la culture du Trebbiano. Depuis 2020, cette entreprise familiale innovante façonne son identité à partir de ses propres vignobles et de sa cave. Sa mission : réinventer les vins effervescents traditionnels de Modène grâce à une alliance entre savoir-faire historique, précision technique et respect absolu du vivant. Certifié biologique, le domaine travaille de manière artisanale et sans interventions œnologiques superflues. Une approche exigeante qui se distingue clairement des productions standardisées et industrielles. Sa méthode de vinification est dite 'ancestrale'. En cave, fermentation spontanée avec levures indigènes, les récipients de vieillissement sont en acier et les refermentations se déroulent directement en bouteille. De plus, Sebastian est soutenu à toutes les étapes de la production par son ami Frank Cornelissen qui le conseille sur tous les aspects de l'entreprise. Le Frizzante Ancestrale Rosato de Van de Sype est un vin refermenté. Fruité et frais au nez, avec des notes de levure typiques du style, tandis qu'en bouche il est frais, buvable et très juteux.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes
Origine	Castelvetro di Modena / Levizzano. Vignobles : Tenuta La Fiaminga, Via Medusia. Exposition sud-est et un âge moyen des vignes de 20 ans.
Viticulture	Biologique
Vendange	Début d'octobre.
Vinification	Metodo Ancestrale : Une seule fermentation, dont la dernière phase se déroule en bouteille (sans seconde fermentation avec le moût), suivie d'un dégorgement.
Production	12.000 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)