LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	L'Ancestrale Rosso
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Appellation	IGT dell'Emilia
Cépages	100% grasparossa
Pourcentage d'alcool	12,50% 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. L'Ancestrale a une couleur rouge rubis profonde et nez aux arômes de joli fruit noir, cerise, fruits des bois, herbe fraîche. Quelques notes de violette. C'est un peu rustique, mais quel charme et quel caractère ! Bouche peu puissante, pétillante avec de la fraîcheur. Un beau jus, c'est désaltérant et la seconde partie tannique, avec une belle amertume bien intégrée, donne un vin plus sérieux. Beaucoup de caractère.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), barbecue
Origine	Castelvetro, vignes entre 10 et 20 ans d'âge.
Viticulture	Biologique
Vendange	début octobre
Vinification	Vinification selon la méthode ancestrale. La fermentation alcoolique débute en cuve inox et s'arrête à la venue de l'hiver, laissant du sucre résiduel qui refermente après la mise en bouteille avec les premières chaleurs printanières, 36 mois sur lies et ensuite dégorgement à la volée.
Fermeture de bouteille	capsule
Elevage	36 mois sur lies
Analytique	Sulfites <50mg/L

