

Naam	Frizzante Rosato Ancestrale
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	IGT Rosato dell'Emilia
Druivensoorten	90% gasparossa di castelvetro, 10% trebbiano modenese
Alcoholpercentage	11,00% vol
Omschrijving	Het domein is gelegen in Castelvetro, in de provincie Modena in Emilia Romagna. Sebastian cultiveert wijngaarden die een oppervlakte van bijna 10 hectare beslaan. De meeste wijnstokken zijn 15 tot 20 jaar oude Gasparossa, terwijl een klein deel van het land is gewijd aan trebbiano.

Sinds 2020 maakt dit innovatieve familiebedrijf het verschil vanuit hun eigen wijngaarden en cantina. Hun missie? De traditionele mousserende (rode) wijn uit Modena heruitvinden. Dit doen zij door geavanceerde wijnbouwtechnieken te combineren met een strikt natuurlijke aanpak: biologisch gecertificeerd, artisanale geproduceerd en gegarandeerd vrij van chemische interventies. Een verfrissend contrast met de industriële massaproductie van reguliere Lambrusco, Prosecco of Cava.

Zijn vinificatiemethode is gebaseerd op de ancestrale methode. In de kelder vindt spontane gisting plaats met inheemse gisten, de rijpingsvaten zijn van staal en de hergisting vindt direct in de fles plaats.

Bovendien wordt Sebastian in alle productiestadia bijgestaan door zijn vriend Frank Cornelissen, die hem adviseert over alle aspecten van het bedrijf.

De Frizzante Ancestrale Rosato van Van de Sype is een hergiste wijn. Fruitig en fris in de neus met typische gistaroma's. In de mond is hij heerlijk fris en sappig.

Serveren bij	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus
Oorsprong	Castelvetro di Modena / Levizzano. Wijngaarden: Tenuta La Fiaminga, Via Medusia. Zuidoostelijke expositie en een gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van 20 jaar.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin oktober.
Vinificatie	Metodo Ancestrale: Een enkele fermentatie, waarbij het laatste deel van de gisting in de fles plaatsvindt (zonder hergisting met most), gevolgd door degorgering.
Productie	12.000 flessen

