

Naam	L'Ancestrale Rosso
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	IGT dell'Emilia
Druivensoorten	100% grasparossa
Alcoholpercentage	12,50% 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 Grasparossa, 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, artisaanaal 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 Ancestrale heeft een diep robijnrode kleur en een neus met aroma's van mooi zwart fruit, kersen, bosvruchten en vers gras. Wat toetsen van viooltjes. Een beetje rustiek, maar wat een charme en karakter! Niet erg krachtig in de mond, fris sprankelend. Dorstlessend en vervolgens tanninerijk, met een goed geïntegreerd bittertje. Veel karakter.

Serveren bij visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, barbecue

Oorsprong Castelvetro, 10 tot 20 jaar oude wijnstokken.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Begin oktober

Vinificatie Vinificatie volgens de méthode ancestrale. De alcoholische gisting begint in roestvrijstalen tanks en stopt bij het begin van de winter, zodat er restsuikers overblijven die na het bottelen bij de eerste lentewarmte opnieuw gisten. Na 4 maanden wordt de wijn gedegorgeerd.

Flesafsluiting kroonkurk

Analytisch Sulfieten <50mg/L

