



Il Nativo Ancestrale 2017

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Grechetto Gentile, Trebbiano Modenese

Certificati: Biologico, Vegan

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 28 mg/l

Affinamento: 6 mesi in Bottiglia sui lieviti

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Pizza

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il "Nativo Ancestrale" di Terraquilia è un vino frizzante prodotto da uve di grechetto gentile con un piccolo taglio di trebbiano. Le uve crescono ad una altitudine di circa 500 metri s.l.m, sono cioè dei vigneti di alta quota, caratteristica che li rende perfetti per la vinificazione con il metodo ancestrale. Il Nativo Ancestrale viene fatto fermentare in acciaio e poi subito messo in bottiglia dove rifermenta spontaneamente, con lieviti indigeni e l'anidride solforosa viene aggiunta in minime quantità. La sboccatura viene fatta manualmente à la volée. Vino non filtrato, il Nativo Ancestrale è un vino biologico vegano.

Note di degustazione

Il "Nativo Ancestrale" di Terraquila si presenta all'esame visivo con un colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso i profumi sono avvolgenti e principalmente di frutta gialla matura, lavanda, miele e fieno tagliato. All'assaggio è fresco, sapido, particolarmente gustoso e di ottima persistenza. Il Nativo Ancestrale è una bottiglia adatta ad affrontare tutto il pasto, dall'aperitivo, fino ai secondi un po' più importanti, ma anche con un pizza.