



## Spumante Stefanago Ancestrale 2015

*Cantina:* Castello di Stefanago

*Denominazione:* Vino Spumante

*Tipologia:* Bollicina

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Pinot Nero

*Certificati:* Biologico

*Metodo:* Classico

*Denominazione:* Vino Spumante

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 24 mesi in Bottiglia sui lieviti

*Abbinamenti:* Antipasti, Pesce, Salumi

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Coltivazione biologica, vendemmia manuale in cassette con selezione dei grappoli. Le uve dello Spumante Stefanago Ancestrale vengono raccolte a piena maturazione, facendo molta attenzione affinché l'acino non si rompa, e subito vinificate con pressatura soffice evitando contatto con le bucce. La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, ma l'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcol. Parte così la seconda fermentazione in bottiglia. Due o più anni trascorrono prima di rabboccare le bottiglie di Spumante Stefanago Ancestrale con lo stesso vino senza nulla aggiungere.

## Note di degustazione

Lavorazione Ancestrale e uve di Pinot Nero in purezza per lo Spumante Stefanago Ancestrale, vino molto particolare dai riflessi giallo oro, semplice e intuitivo che evoca il profumo ed il sapore del frutto maturo con fragranti note di pasticceria ed erbe aromatiche. Spuma abbondante, perlage continuo, sottile, discreto, cremoso, dal gusto morbido ed equilibrato con una garbata acidità. Ideale come aperitivo, indicato a tutto pasto. La temperatura consigliata per il Spumante Stefanago Ancestrale è 10° - 12°.