METERI
SELEZIONE VINI

Ancestrale 2021 Lambrusco dell'Emilia Igt - S. Van de Sype

Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante rosso
Vitigno: Lambrusco Grasparossa
Annata: 2021
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Lambrusco Grasparossa, rosso frizzante metodo ancestrale, fermentazione spontanea in acciaio.
Sboccatura 4 mesi dopo l'imbottigliamento
Biologico Certificato.
Sentori Chiave: marasca, sottobosco e erba fresca

Naso: frutta scura, ricordi di sottobosco, note vegetali.

Bocca: ampio, croccante, fruttato e allungo vegetale con buon grip tannico

Vista: Rosso porpora

Ci troviamo in Emilia Romagna, più precisamente a Castelvetro di Modena, zona storica e

tradizionale per la produzione del Grasparosso. Qui le escursioni termiche sono modeste e i terreni si compongono prevalentemente di argilla e limo, con una influenza calcarea nella parte superiore dell'area collinare, elementi che conferiscono al Lambrusco di queste zona grande profondità, espressione e complessità aromatica.

Di questo contesto rurale si innamora Sebastian Van de Sype, di origine Belga e ex ingegnere per la F1, decidendo di fondare nel 2020 la "Tenuta La Fiaminga" e acquistando 10 ettari di vigne di 15 anni circa che corrono lungo l'intera collina di Castelvetro, facendosi aiutare dalla consulenza del suo amico Frank Cornelissen lungo l'intera fase produttiva.

Stilisticamente i vini di Sebastian rimangono da un lato ancorati alla tradizione lavorando esclusivamente Lambrusco Grasparossa e una piccola parte di Trebbiano Modenese, vinificati o in rifermentazione con aggiunto di mosto congelato della stessa annata o con metodo ancestrale, e dall'altro mantengono una pulizia, un'eleganza e una trasparenza del frutto difficilmente raggiungibile per chi lavora il Grasparossa senza l'utilizzo intensivo di prodotti stabilizzanti o di sintesi.

L'Ancestrale è un Grasparossa prodotto secondo metodo ancestrale e sboccato a la volée, proveniente da vigne di circa 15 anni.
Un vino fruttato, ampio, scuro e caldo al tempo stesso, impreziosito da echi balsamici ed erbacei in chiusura di bocca e dove il sorso si fa piacevolmente tannico e al tempo stesso più complesso rispetto al rifermentato.