

Rosato Ancestrale 2023 - Sebastian Van de Sype



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante Rosato
Vitigno: Lambrusco Grasparossa 90% e
Trebiano Modenese 10%
Annata: 2023
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico
certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 11%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Corona
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Lambrusco Grasparossa e Trebbiano Modenese, rosato frizzante ancestrale, fermentazione spontanea in acciaio.

Sboccatura 4 mesi dopo l'imbottigliamento.

Biologico Certificato.

Sentori Chiave: rosa, fragolina di bosco e rosmarino

Naso: frutta fresca, pesca e fragolina, note floreali e di erbe aromatiche

Bocca: fresco, fine, fruttato e sapido

Vista: Rosa tenue

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

tradizionale per la produzione del Grasperosso. 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 zone 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 Grasperossa 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 Grasperossa senza l'utilizzo intensivo di prodotti stabilizzanti o di sintesi.

L'Ancestrale Rosato è un uvaggio di Grasperossa e Trebbiano prodotto secondo metodo ancestrale e sboccato a la volée, proveniente da vigne di circa 20 anni.

Un vino primaverile, fresco, setoso, elegante e piacevolmente sapido in allungo, dove l'uva a bacca rossa conferisce croccantezza di frutto e l'uva a bacca bianca spinta fresca e sapida.