



Italia, ANNAFRANCESCA DI GOBBI ANNA

## Ancestrale 2022

Frizzante - Bianco - Non dosato/Brut nature - 750ML



### Indicazione geografica

Vino da tavola

### Varietà di uva

Pinot Grigio G (100%)

### Data di imbottigliamento

03.04.2023

### Produzione annuale

2000 bottles

### ABV:

11%

### Viticoltura

Guyot

### Vinificazione

metodo ancestrale, criomacerazione e seconda fermentazione utilizzando lieviti selezionati e il nostro mosto congelato; nessuna sboccatura a fine lavorazione

### Dettagli dell'annata

2022: annata molto calda che ha regalato uno splendido bouquet di limone e pera, senza intaccare la piacevole acidità dei nostri vini

### Note di degustazione

Perlage: molto fine e persistente

Profumo: fresco, limone e pera, sentori di lieviti

Sapore: molto fresco e beverino, buona mineralità e assenza di zuccheri residui

### Abbinamenti gastronomici

Pesce, Pizza, Carne di  
maiale, Formaggi  
freschi, Pollo

### Temperatura di servizio

6°C – 8°C

*Una bollicina moderna con origini antiche: i lieviti  
che trasformano il mosto in bollicine e che poi non  
vengono rimossi, per mantenere il sapore  
autentico di questo vitigno da scoprire nelle sue  
variabili più impensate*

