Italia, ANNAFRANCESCA DI GOBBI ANNA

AF Ancestrale 2022

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

Indicazione geografica
Vino da tavola

Varietà di uva
Pinot Grigio G (100%)

Tipo di chiusura
Tappo a corona

Data di imbottigliamento
03.04.2023

Produzione annuale
1800 bottles

ABV:
11.5%

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
4°C – 6°C

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

ANNAFRANCESCA DI GOBBI ANNA | https://www.annafrancesca.it
info@annafrancesca.it | +393478139996

Il vino su WWL è: