

Michè

Rosato Frizzante Ancestrale

Vino frizzante ottenuto tramite metodo ancestrale. Le uve che in passato venivano diradate dopo ferragosto vengono invece raccolte per ottenere un vino estremamente godibile nella sua semplicità

Vitigni

Sangiovese 100%

Epoca Vendemmia

Terza settimana di agosto

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e pressate a grappolo intero. Dopo una decantazione statica a 5 gradi per qualche giorno il vino viene sfecciato e inoculato per la fermentazione in tini di acciaio.

La fermentazione si interrompe con pochi grammi di zucchero residuo per permettere la rifermentazione in bottiglia. Il vino, tappato a corona, non subisce alcuna sboccatura. Vi fosse del residuo sul fondo sarebbe del tutto naturale

Affinamento

Sosta 6 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

Capacità di invecchiamento

Fino 10 anni

