

# L'Origine Lambrusco IGP “Ancestrale”



*Lambrusco Dell' Emilia*

*Igp Frizzante Secco*

*Fermentazione naturale in bottiglia con sedimento.*

Frutto di una costante ricerca per rendere questo prodotto il più interessante del Lambruschi. La cuvée è la selezione di tre tipi di uve che provengono dalla stessa zona pedecollinare. Dopo la vendemmia e la prima fermentazione, il vino si lascia riposare in vasche di cemento vetrificate dove il freddo invernale aiuterà la pulizia del prodotto. A febbraio viene messo in bottiglia con lieviti selezionati per la presa di spuma; fondamentale il periodo dell'imbottigliamento che si effettuerà in una precisa fase lunare e astrale. Il vino sarà pronto verso la fine della vendemmia successiva, settembre/ottobre e si presenterà con circa 2,5 atmosfere e il deposito compattato in fondo alla bottiglia.