



Cantina Bulzaga

Ononide

Vino Bianco Frizzante "Ancestrale"

COLORE

Il colore dopo agitazione è "torbido come la nebbia" per via dei lieviti in sospensione.

PROFUMO

Al naso apre con note agrumate di pompelmo rosa e cedro.

GUSTO

In bocca è fresco e piacevole con richiamo agrumeto in dopobocca.



VITIGNO

Uvaggio di uve bianche coltivate in azienda

ZONA DI PRODUZIONE

Pideura - Brisighella (RA)

ESPOSIZIONE

Sud Ovest

TERRENO

Argilloso con inerbimento permanente

ALTITUDINE

120 - 150 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI IMPIANTO

2003

VENDEMMIA

Manuale in più passaggi dai primi alla metà di settembre

VINIFICAZIONE

in bianco con separazione delle bucce con pressatura soffice, fermentazione alcolica di base in vasca di acciaio a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia a partire da fine febbraio con integrazione di mosto vergine

VINO ANCESTRALE

sono due le possibilità di servito, evitando di agitare la bottiglia si gusta un vino frizzante elegante secco, oppure agitando la bottiglia prima dell'apertura si gusta un vino frizzante dove si nota una struttura più importante dovuta ai lieviti messi in circolo