



## Spumante Metodo Ancestrale “Ancestre”

Vinificato in acciaio, completa la fermentazione in bottiglia senza zuccheri aggiunti. Colore giallo verdolino. Dosaggio zero. All'olfatto si presenta aromatico e fragrante con sentori balsamici. Dal gusto piacevole che ricorda l'agrumo maturo, con spiccate sapidità e freschezza.

---

**VITIGNO:** Bombino Bianco 70% e Moscato Bianco 30%

**ZONA:** San Severo -Contrada Casone-

**TERRENO:** calcareo, con medio impasto

**RESA PER ETTARO:** 80 - 100 Q.li/Ha

**VENDEMMIA:** seconda decade di Agosto

**TIRAGGIO:** Febbraio/Marzo

**REMUAGE:** manuale su pupitres per 3 settimane

**PRODUZIONE ANNATA:** 5000 bottiglie

**GRADO ALCOLICO:** 12%

---

**ABBINAMENTO:**

Si accompagna perfettamente ad antipasti, tartare e primi piatti di mare.