



MOLÌ  
2019



  
750

# ANCESTRALE

VINO FRIZZANTE ROSÉ I.G.T.  
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI  
ZERO DOSAGE

---

*Colore ambrato. Perlage sottile con grana fine e persistente.  
Bouquet delicatamente agrumato con sentori floreali e di crosta di pane.  
Sapore fresco, asciutto morbido e sapido.*

---

**Vigneti:** San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

**Vitigni:** 100% Molinara.

**Terreno:** bruno, alluvionale, abbastanza leggero, ricco di scheletro.

**Allevamento:** pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro. 18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

**Età media delle viti:** 30 anni.

**Resa:** 70 hl/ha.

**Metodo di raccolta:** manuale nel periodo di metà settembre.

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura delle uve. Macerazione a freddo del mosto per 48 ore a contatto con le bucce.

Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 14°C. Presa di spuma in bottiglia grazie alla rifermentazione degli zuccheri residui del vino base.

**Affinamento:** riposo in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

**Abbinamento:** hamburger, lievitati da forno come pizza e focacce, pesci dal sapore deciso. Da provare con le ostriche.

**Temperatura di servizio:** circa 10°C.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	11,2 %
Zuccheri residui	1 g/l
Acidità totale	5,2 g/l
pH	3,2
Estratto secco netto	17 g/l

## BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it