



## Ancestre

Vinificato in acciaio, completa la fermentazione in bottiglia senza l'aggiunta di zuccheri. Dosaggio zero, all'olfatto offre sentori balsamico - aromatici e al palato aroma fragrante di mosto ed agrume maturo, con spiccate sapidità e freschezza e perlage fine.

---

VITIGNO: Bombino 70% - Moscato 30%

GRADO ALCOLICO: 12.00%

ZONA: San Severo (Fg)

RESA PER ETTARO: 80 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500

VENDEMMIA: seconda metà Agosto

TERRENO: medio impasto

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 gradi centigradi

---

**ABBINAMENTO:**

Vino di estrema versatilità, se ne suggerisce in particolare l'abbinamento con piatti grassi di terra o di mare, formaggi come caciocavallo podolico, gorgonzola o parmigiano di media stagionatura, salumi di bassa stagionatura.