

360°

la Mesma

GAVI

Indi con le bolle

ANCESTRALE

Il vino

INDI con le bolle è un Ancestrale col fondo da uve cortese, con fermentazione spontanea e lieviti indigeni.

Vinificazione e affinamento

L' Ancestrale, come dice il nome stesso, è l'antenna della spumantizzazione. Il vino viene imbottigliato mentre la prima fermentazione è in corso, quindi è lo zucchero delle uve a produrre le bollicine. INDI con le bolle è un vino allegro e frizzante che ama stare in compagnia. Potete scegliere se agitare la bottiglia e bere l' Ancestrale torbido per esaltare la complessità delle fecce fini oppure versarlo lentamente senza agitarlo e scoprirne le sfumature bicchiere dopo bicchiere. In ogni caso, bevete ben fresco!



DENOMINAZIONE
Ancestrale

ALTIMETRIA
350 m slm

ESPOSIZIONE
Sud Est

VITIGNO
Cortese

CEPPI PER ETTARO
4000

ALLEVAMENTO
Guyot

RESA PER ETTARO
max 95 q.li



360°

la Mesma

GAVI

Indi con le bolle

ANCESTRALE

The wine

INDI with bubbles is a Pet Nat sur lie from Cortese grapes, with spontaneous fermentation and indigenous yeasts.

Vinification and aging

The Ancestral Method, as the name implies, is the ancestor of sparkling wine making. The wine is bottled while the first fermentation is in progress, so it is the sugar in the grapes that produces the bubbles.

INDI with bubbles is a cheerful, sparkling wine to share with friends. You can choose to shake the bottle and drink it cloudy to enhance the complexity of the fine lees or you can pour it slowly without shaking and discover its nuances glass by glass. Either way, drink it well chilled!



APPELLATION
Ancestrale

ALTITUDE
350 m asl

EXPOSURE
Southeast

GRAPE
Cortese

PLANTS PER HECTARE
4000

TRAINING
Guyot

YIELD PER HECTARE
max 95 q.li

