ALI 2.0

Marche Rosato IGT
VINO FRIZZANTE – BIOLOGICO

Varietà: Lacrima 100%

Vigneto: San Marcello (AN)
Altitudine 220-230 metri

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica certificata

Vendemmia: manuale in piccole cassette, leggermente anticipata per preservare l'acidità naturale

Vinificazione: prima fermentazione in vasche di acciaio, aggiunta di mosto al momento dell'imbottigliamento e seconda fermentazione di tre mesi in bottiglia. Non filtrato

Note: aromi vibranti di rosa e frutta fresca. Succoso e croccante in bocca, con un elegante perlage e finale pulito.

Perché ci piace: Ci piace perché: una Lacrima diversa, tutta da bere. La seconda fermentazione in bottiglia permette alle bollicine di conservare perfettamente questo vino senza altri additivi.