

ANIMAFRANCA

ANCELLA NERA

Vino rosso Ancella Nera

° 12,5 % Vol

12°C

*Vino storico dalla famiglia Baccichetto, nasce da un'intuizione del nonno Sisto negli anni '80.
Ancella rimanda all'uva d'origine e alla sinuosità nel bicchiere.
Nera ne enfatizza il colore.*



Uve a bacca nera, la sua unicità è avere anche la polpa ricchissima di colore.



Ponte di Piave, via Salute.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici.



Le uve vengono raccolte in fase di surmaturazione, quindi con leggero appassimento in pianta.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 15 giorni. Selezione delle pressature. Sosta in acciaio inox fino a Dicembre.



Vino d'un rosso pieno ed intenso. Impatto fruttato: mirtillo, mora, frutti di sottobosco. In bocca denso, morbido, suadente. Retrogusto piacevolmente fruttato con ricordo di cacao e confettura.



In gioventù' è un ottimo vino da dessert perfetto per crostate e paste secche. Interessante con il cioccolato. Da gustare a fine pasto e nei momenti di relax.