



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

**DENOMINAZIONE VINO ROSSO SPUMANTE  
ANCESTRALE SEC**

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti in esposizione nord (nel comune di Chambave) e a sud in quote altimetriche superiori ai 550 metri s.l.m. nel comune di Saint-Denis

**VITIGNI** 100% Gamay

**TERROIR** La scelta dei vigneti per la produzione di questa interpretazione del vitigno Gamay non è causale. Identificare i giusti territori e le giuste esposizioni significa dotare di precursori aromatici le uve e determinarne il giusto equilibrio acido. La loro successiva trasposizione in bottiglia determina il successo di questo unico metodo ancestrale

**FORMA DI ALLEVAMENTO** 100% Guyot

**RESA KG/HA** 9000

**VENDEMMIA** seconda e quinta decade di settembre

**VINIFICAZIONE** A temperatura controllata sino ai 5° alcolici svolti.

**PRESA DI SPUMA** Il tirage in bottiglia secondo la tradizione della rifermentazione in bottiglia a metodo "ancestrale" presso le storiche cantine di Morgex

**VISTA** colore rosso rubino con riflessi violacei, perlage intenso, fine, persistente

**OLFATTO** sentori che vanno dal lampone, alla fragola, alla prugna

**GUSTO** la bocca di dolcezza misurata fresca è subito innervata da un piacevole tannino che introduce sensazioni retro olfattive che vanno dal glicine, alla rosa e con percezioni più calde di viola e mora

**TEMPERATURA** 8°-12 °

**ABBINAMENTO** per un pranzo veloce con un baguette, motzetta e fontina. Da non perdere con cappelletti ripieni al Beaufort.



ANCESTRALE

ROUGEFFERVESCENTE ©

