



## BERGIANTI BZZ

**Denominazione:** IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante - Ancestrale

**Varietà:** Lambrusco di Sorbara 100%

**Uve:** 100% di proprietà

**Età vigneti:** ca. 15

**Altitudine:** 23 m slm

**Impianto:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60 ql

**Suolo:** medio impasto, sabbioso limoso

**Fertilizzanti:** preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame

**Fitofarmaci:** Rame e zolfo

**Epoca di Vendemmia:** inizio ottobre

**Vinificazione e invecchiamento:** Uve raccolte a mano in cassette di 15 kg forate. Le uve vengono raccolte e appassite all'interno delle arnie delle api per circa quindi giorni. Le api tengono puliti i grappoli e li propolizzano. Ad appassimento finito l'uva viene torchiata a grappolo intero. La fermentazione si interrompe naturalmente con i primi freddi e viene imbottigliato con residuo zuccherino. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in bottiglia

**Imbottigliamento:** Niente chiarifiche, niente filtrazioni

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ± 30 mg/l

**Produzione annua circa:** 200 bt

**Certificazioni:** Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

Bottiglia champagnotta da 37.5cl – tappo a corona in acciaio inox  
Alc. 12,5% Vol.

Etichetta realizzata da Michele Leoni.

**Appellation:** IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante – Ancestrale

**Grape variety:** Lambrusco di Sorbara 100%.

**Grapes:** 100% estate grown

**Vineyard age:** approx. 15

**Altitude:** 23 m asl

**Training system:** Guyot

**Yield per hectare:** 60 ql

**Soil:** medium mixture, sandy loamy

**Agriculture:** organic, without chemical intervention + biodinamic preparations

**Plant protection:** Copper and sulphur

**Harvest season:** beginning of October

**Harvest type:** Handpicking

**Fermentation and aging:** The grapes are harvested and dried inside the bees' hives for about then days. The bees keep the grapes clean and propolis them. When the drying process is finished, the grapes are pressed.

Fermentation stops naturally with the first cold weather and the wine is bottled with residual sugar. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months of bottle ageing

**Bottling:** No clarification, no filtration

**Total Sulphur (SO<sub>2</sub>):** ± 30 mg/l

**Annual production** approx. 200 bt

**Certifications:** Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

Bottle champagnotta 37.5cl - stainless steel crown cap  
Alc. 12.5% Vol.

Label by Michele Leoni.



**LA RENAISSANCE**  
DES APPELLATIONS - ITALIA