

ANSONACO

Toscana IGT



LE ANFORE

Elena Casadei



Denominazione e nome: Ansonaco, Toscana IGT.

Vitigni: Ansonica 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 0,5 ettari, 2500 bottiglie.

Esposizione: nord/sud.

Tipologia di suolo: terreni in prevalenza argillosi con elevata presenza di minerali (ferro).

Anno di impianto: 2018.

Densità: 6999 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 1,2 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette nella prima decade di Settembre.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Fermentazione "in rosso" con macerazione sulle bucce per 100 giorni circa a seconda dell'annata.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 4/6 mesi a seconda dell'annata, e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: si mostra al meglio entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative: colore ambrato e, in alcuni casi, lievemente velato grazie alla proficua macerazione sulle bucce. Al naso esprime note spiccate di fiori bianchi e pesca con velata sensazione d'incenso. La sua predisposizione alla macerazione si sprigiona al massimo in bocca con note balsamiche e di miele. Finale sapido e lievemente tannico.

Abbinamenti consigliati: Splendido vino da meditazione, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 8°C in estate, 12°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Bianco



750 ml



12,5%