

# ANSONACO

Toscana IGT



**Denominazione e nome:** Ansonaco, Toscana IGT.

**Vitigni:** Ansonica 100%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 3.000 mq, 2.500 bottiglie.

**Esposizione:** nord/sud.

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

**Anno di impianto:** 2017.

**Densità:** 6.900 piante per ettaro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Produzione:** 1,5 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:** fino a 8 anni.

**Note degustative:** vino dal colore intermedio fra l'oro ed il giallo paglierino intenso. Al naso esprime note spiccate di biancospino, pesca bianca e susina, con velata sensazione d'incenso. In bocca sprigiona note balsamiche di camomilla, di tè e di fiori gialli come la ginestra. Questo vino sorregge la sua piacevolezza su un'ottima freschezza ed un tannino ben amalgamato e fitto. Finale piacevolmente persistente, asciutto e fresco, con acidità quasi tagliente.

**Abbinamenti consigliati:** cucina fusion asiatica, pappardella con ragù in bianco di lepre, frittura di paranza o polenta con stoccafisso.

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



Biointegrale



Biologico



Bianco

750 ml

12,5%