

# ANSONACO

Toscana IGT

2022



**Bezeichnung und Name:** Ansonaco, Toscana IGT

**Rebsorten:** 100% Ansonica

**Rebfläche und abgefüllte Flaschen:** 3.000 m<sup>2</sup>, 2.500 Flaschen

**Hanglage:** Nord-Süd

**Bodenart:** Überwiegend tonhaltige Böden mit hohem Anteil an Mineralien (Eisen)

**Pflanzjahr:** 2017

**Dichte:** 6.900 Rebstöcke pro Hektar

**Erziehungssystem:** Spalier-Erziehung

**Produktion:** 1,5 kg Ertrag pro Rebstock

**Weinlese:** Handlese in Kisten in den ersten 10 Tagen im September

**Vinifikation:** 100% in Terrakotta-Amphoren. Die dem Rotwein ähnliche Maischegärung dauert bis etwa 100 Tage, je nach Jahrgang

**Ausbau:** 100% in Terrakotta-Amphoren für 4 bis 6 Monate, je nach Jahrgang, und anschließend 4 Monate in der Flasche. Alterungspotenzial: Bis zu 8 Jahren

**Aromen und Geschmacksnoten:** Die Farbe dieses Weins lässt sich als Goldgelb bis intensives Strohgelb bezeichnen. In der Nase zeigen sich ausgeprägte Noten von Weißdorn, weißem Pfirsich und Pflaume mit einem Hauch von Weihrauch. Am Gaumen entfaltet dieser Wein balsamische Noten von Kamille, Tee und gelben Blumen wie Ginster. Der angenehme Charakter dieses Weins ist seiner ausgeprägten Frische und seiner dichten Struktur mit gut eingebundenen Tanninen zu verdanken. Im Abgang angenehm anhaltend, trocken und frisch, mit einer fast scharfen Säure

**Speiseempfehlung:** Asiatische Fusionsküche, Pappardelle mit weißem Hasenragout, frittiertes Fisch (frittura di paranza) oder Polenta mit Stockfisch

**Trinktemperatur:** 8°C im Sommer, 12°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Weißwein



750 ml



13%