

ANSONACO

Toscana IGT



Bezeichnung und Name: Ansonaco, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Ansonica

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 3.000 m², 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



Weißwein

750 ml

12,5%