

ANSONACO

Toscana IGT
2022



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



Agricoltura Biodinamica



Bianco



750 ml



13%