



ANSONICA

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Uve:
Sistema di allevamento:
Densità d'impianto:
Tipologia di terreno:
Altitudine:
Età dei vigneti:
Epoca di vendemmia:

Ansonica 100%
cordone speronato
4000 ceppi / ettaro
arenareo limoso
90 m s.l.m.
15 anni
fine settembre

Modalità di fermentazione:

Le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono raccolte a regolare maturazione. Le uve vengono quindi mantenute per 7-8 giorni in cella ventilata a temperatura di 10°C. Metà di queste viene diraspata e inizia la fermentazione con le bucce, l'altra metà passa in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, dove macera per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore, quindi il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. Le due fermentazioni procedono lentamente, alla temperatura di 15°C circa, e dopo circa una settimana si riuniscono le due metà, il mosto risultato della fermentazione di uve intere (con bucce) viene aggiunto al mosto di pressa e finiscono di fermentare insieme, per le successive 2 settimane.

Maturazione:

in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

Imbottigliamento:

a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.

Capacità d'invecchiamento:

da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia.

Descrizione:

Vino bianco secco di colore giallo paglierino intenso con caldi riflessi dorati. Al naso si evidenziano sentori di ginestra, agrumi con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. All'assaggio è asciutto, morbido ma dotato di una piacevole freschezza, di sapidità e lunga persistenza fruttata.

Abbinamento:

perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi e semistagionati.

Temperatura di servizio:

6 - 8 °C

Bicchiere ideale:

tulipano di medie dimensioni.

