

# ANSONICA SUPERIORE

# 1

## IGT Ansonica Toscana



Un antico podere sul promontorio dell'Argentario di fronte all'Isola del Giglio, un piccolo appezzamento dove laboriose mani hanno creato terrazze a picco sul mare e piantato, oltre cento anni fa, una vigna di Ansonica: questo è il paradiso dove crescono le nostre uve.

I grappoli, dorati dal sole e accarezzati dal vento, sono vinificati in purezza per costituire la nostra "ANSONICA 1".

Un vino dalla forte personalità, ricco e affascinante al naso, complesso e pieno in bocca.

## Caratteristiche del vigneto

Le viti centenarie sono allevate a "capovolto toscano" su un suolo prevalentemente sabbioso. Le piante sono spontaneamente poco produttive, non più di 1500 grammi di uva a ceppo.

## Tecniche agronomiche

Nel vigneto, tutte le lavorazioni sono svolte manualmente; i mezzi meccanici sono sconosciuti in questo piccolo monumento naturalistico. Non utilizziamo prodotti di sintesi; i trattamenti sanitari sono effettuati solo con rame e zolfo. La vendemmia normalmente avviene nell'ultima settimana di settembre, quando l'uva ha raggiunto la piena maturità e si è dotata di una veste color oro.

## Vinificazione

Per un'uva così preziosa la vinificazione non può che essere assolutamente tradizionale: fermentazione spontanea sulle bucce per 15 giorni senza controllo della temperatura, svinatura e affinamento in cemento sulle fecce fini per sei mesi. Travaso e imbottigliamento senza filtrazione.

## Tuscan Ansonica, an IGT



An ancient farm on the Monte Argentario promontory in front of the Giglio Island, a small plot of land where, more than one hundred years ago, hardworking hands created vertical terraces overlooking the sea and started an Ansonica vineyard: this is the paradise where our grapes flourish.

The grapes in our "ANSONICA 1", turned golden by the sun and caressed by the wind, are made from a single grape variety.

A wine with a strong personality, with a rich and captivating aroma, and a full and complex taste.

## Vineyard characteristics

The centennial vineyard is cultivated according to the Tuscan "capovolto," or "upside down," system, on a mostly sandy soil. The vines are not very productive on their own, yielding no more than 1500 grams of grapes per plant.

## Agronomic techniques

In the vineyard, all work is done by hand; mechanical devices are not used in this small natural monument. We don't use synthetic products; disease management consists only of copper and sulfur treatments. The grape harvest usually takes place in the last week of September, when the grapes have turned to gold, thereby reaching their optimum ripeness.

## Wine-making

Because these grapes are so unique, wine-making must be a traditional process: spontaneous fermentation on the skins for 15 days without temperature control; pressing and aging in concrete tanks, on fine lees, for six months. Racking and bottling without filtration.



**Azienda Agricola Giole S.S.**  
di Cortesi Luciano e Persa Viviana

Piva 06568720483

Via del castagno 18,  
Badia a Ruoti - Bucine - Arezzo  
tel. +39 339 2411628

[www.vignetgiole.it](http://www.vignetgiole.it) [www.giolevineyard.com](http://www.giolevineyard.com)  
[info@vignetgiole.it](mailto:info@vignetgiole.it)