

ANSONICA

24

IGT Ansonica Toscana



Le uve utilizzate per la produzione di ANSONICA 24 provengono da una vecchia vigna posta sullo splendido litorale di Capalbio, in Toscana, dove cielo, mare e terra si fondono in un panorama dalla bellezza ammaliante.

Caratteristiche del vigneto

Il terreno è prevalentemente sabbioso con presenza minoritaria di argilla e limo. Le viti sono allevate a “guyot”.

Tecniche agronomiche

Praticiamo un'agricoltura naturale e rispettosa della pianta e dell'ambiente circostante: le concimazioni sono effettuate solo con materiale organico e i trattamenti sanitari limitati a prodotti a base di rame e zolfo.

Le uve sono state vendemmiate nella seconda decade di settembre.

Vinificazione

Il 10% delle uve viene fatto fermentare spontaneamente sulle bucce per una settimana e utilizzato come “pied de cuve” per l'innesco della fermentazione alcolica della restante massa che viene vinificata in bianco alla temperatura controllata di 19 °C.

Il vino affina poi in vasche di acciaio sulle fecce fini per tre mesi. Viene travasato e imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Tuscan Ansonica, an IGT



The grapes used to produce the ANSONICA 24 wine come from an old vineyard located on the stunning coastline of Capalbio, in Tuscany, where the sky, the sea, and the earth become one, providing us with a breathtakingly beautiful panorama.

Vineyard characteristics

The soil is mostly sandy with some clay and loam. The vines are cultivated according to the “guyot” system.

Agronomic techniques

Our farming methods are based on natural processes and on our respect for the plants and for the environment in which they grow: we use only organic fertilizers, and disease management consists only of copper and sulfur treatments. We harvested the grapes in the second decade of September.

Wine-making

10% of the grapes are fermented spontaneously for a week; these are used as a “pied de cuve” to initiate the alcohol fermentation process for the rest of the grapes, turning them into white wine at the controlled temperature of 19° Centigrade. The wine is then aged in stainless steel tanks, on fine lees, for three months. It is decanted and bottled in the spring following the harvest.



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.vignetigiole.it www.giolevineyard.com
info@vignetigiole.it