



Vigneti Giole

IGT Toscana Ansonica Tradizione 1

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.

Vitigni

Ansonica 100%

Area di produzione

Promontorio dell'Argentario

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.

Note organolettiche

Brillante color giallo dorato. L'olfatto è colpito dalle note di frutta anche esotica e agrume candito. Sentori di cera d'api e iodati si fanno strada insieme a quelli di fiori gialli ed erbe officinali.

Al palato è sapido, diritto. Decisa la presenza tannica derivante dalla lunga macerazione e buona la persistenza che chiude con ritorni di frutta dolce passita e sotto spirito.

Abbinamenti consigliati

Zuppe di pesce, il tradizionale caciucco, vitello tonnato, formaggi grassi.

Temperatura di servizio

14° C

