



# Vigneti Giole

## IGT Toscana Ansonica Tradizione 1

Ein alter Bauernhof auf dem Vorgebirge des Argentario gegenüber der Insel Giglio, ein kleines Grundstück, auf dem fleißige Hände Terrassen mit Blick auf das Meer angelegt und vor über hundert Jahren einen Ansonica-Weinberg gepflanzt haben.

Dies ist das Paradies, in dem unsere Trauben wachsen.

Die Trauben, von der Sonne vergoldet und vom Wind gestreichelt, werden in Reinheit vinifiziert.

### Rebsorten

Ansonica 100%

### Produktionsbereich

Vorgebirge Argentario

### Charakteristik des Weinbergs

Die jahrhundertealten Rebstöcke werden nach dem toskanischen System "capovolto toscano" auf überwiegend sandigem Boden angebaut. Die Reben sind spontanerweise nicht sehr produktiv, nicht mehr als 1500 Gramm Trauben pro Rebstock.

### Agronomische Techniken

Im Weinberg werden alle Arbeiten von Hand erledigt, mechanische Mittel sind in diesem kleinen Naturdenkmal unbekannt.

Wir verwenden keine synthetischen Produkte; Behandlungen werden mit nur mit Kupfer und Schwefel durchgeführt

Die Ernte findet normalerweise in der letzten Septemberwoche statt, wenn die Trauben ihre volle Reife erreicht haben und eine goldene Farbe aufweisen.

### Vinifikation

Für eine so kostbare Traube kann die Vinifizierung nur absolut traditionell sein: spontane Gärung auf den Schalen für 15 Tage ohne Temperaturkontrolle, Abstich und Verfeinerung in Zement auf dem Satz für sechs Monate. Abstich und Abfüllung ohne Filtration.

### Organoleptische Anmerkungen

Brillante goldgelbe Farbe. An der Nase geprägt von Noten von Früchten, darunter auch exotischen, und kandierten Zitrusfrüchten. Noten von Bienenwachs und Jod vereinen sich mit denen von gelben Blumen und Heilkräutern. Am Gaumen würzig, geradlinig. Es gibt eine deutliche Tanninpräsenz, die von der langen Mazeration herrührt, und eine gute Persistenz, die mit Anklängen an süße, im Alkohol konservierte Früchte schließt.

### Empfohlene Kombinationen

Fischsuppen, der traditionelle Caciucco, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, fette Käsesorten.

### Serviertemperatur

14° C

