



Vigneti Giole

IGT Toscana Ansonica 24

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

Vitigni

Ansonica 100%

Area di produzione

Parrina (Orbetello)

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. La resa per pianta è di circa 3 kg.

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.

Note organolettiche

Giallo paglierino intenso, di buona struttura. Il naso, delicato ed elegante, è caratterizzato da note di frutta gialla, mela cotogna e ceste di agrumi; poi ancora erbe aromatiche, fiori bianchi e sentori minerali. In bocca l'approccio morbido lascia subito spazio alla vivace acidità citrina supportata dalla sapidità; la buona persistenza rimanda a note vegetali.

Abbinamenti consigliati

Aperitivi e antipasti, secondi piatti di carne bianche o di pesce anche salsati, formaggi caprini.

Temperatura di servizio

12° C

