



Vigneti Giole

IGT Toscana Ansonica 24

Die Trauben, die für die Herstellung von Ansonica 24 verwendet werden, stammen von einem alten Weinberg an der herrlichen Küste der Maremma von Grosseto, in der Toscana, wo Himmel, Meer und Land in einem Panorama von bezaubernder Schönheit zusammenkommen.

Rebsorten

Ansonica 100%

Produktionsbereich

Parrina (Orbetello)

Charakteristik des Weinbergs

Der Boden ist überwiegend sandig mit einer Minderheit von Ton und Schluff. Die Rebstöcke sind mit Guyot-System angebracht.

Agronomische Techniken

Wir praktizieren eine natürliche Landwirtschaft, die die Pflanzen und die Umwelt respektiert.

Die Düngung erfolgt nur mit organischem Material und die Behandlungen beschränken sich auf Produkte auf Kupfer- und Schwefelbasis.

Die Trauben wurden in den zweiten zehn Tagen des Septembers geerntet. Der Ertrag pro Pflanze liegt bei ca. 3 kg.

Vinifikation

10% der Trauben werden eine Woche lang spontan auf den Beerenhäuten vergoren und als "pied de cuve" verwendet, um die alkoholische Gärung der restlichen Masse auszulösen, die in weiß vinifiziert bei einer kontrollierten Temperatur von 19 °C wird.

Anschließend reift der Wein für drei Monate in Stahltanks auf dem Satz. Er wird im darauffolgenden Frühjahr um - und abgefüllt.

Organoleptische Anmerkungen

Intensives Strohgelb, gute Struktur. An der Nase, zart und elegant, geprägt von Noten von gelben Früchten, Quitten und Zitruschalen; dann Kräuter, weiße Blumen und mineralische Düfte. Im Mund weicht der weiche Ansatz sofort der lebendigen, von Saftigkeit getragenen Zitronensäure; die gute Persistenz verweist auf pflanzliche Noten.

Empfohlene Kombinationen

Aperitifs und Vorspeisen, Hauptgerichte aus weißem Fleisch oder Fisch, auch mit Soßen, Ziegenkäse.

Serviertemperatur

12° C

