



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.

Die Produktion ist auf eine kleine Menge von nicht mehr als 500 Flaschen pro Jahr beschränkt. Die Trauben stammen ausschließlich von einem kleinen Grundstück (ca. 3.000 Quadratmeter) entlang der Panoramastraße von Monte Argentario, mit überwiegend sandigem Boden. Die Reben sind etwa 60 Jahre alt, und die Erträge sind sehr niedrig. Agronomische Maßnahmen beschränken sich auf 3–4 Behandlungen pro Jahr mit Schwefelpulver, während der Boden begrünt bleibt. Die Lese findet in der dritten Septemberwoche statt, wenn die Ansonica-Trauben ihre charakteristische goldene Farbe erreichen. Die Trauben werden während der gesamten alkoholischen Gärung (ca. 10 Tage) auf der Maische vergoren. Die Gärung erfolgt spontan, und während der Vinifikation wird kein Schwefeldioxid zugesetzt. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung, anschließend wird der Wein umgefüllt und mit einer kleinen Menge Schwefeldioxid stabilisiert. Er bleibt bis Ende Frühling auf der Feinhefe, wird dann zweimal abgezogen, erhält eine weitere geringe Zugabe von Schwefeldioxid und wird im Juni ungefiltert abgefüllt. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt bei der Abfüllung beträgt 25 mg/l.

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

