



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.

Si tratta di una piccola produzione, massimo 500 bottiglie all'anno; le uve provengono da un piccolo appezzamento (circa 3000 mt) che si trova sulla panoramica dell'Argentario, con un terreno prevalentemente sabbioso. Le tecniche agronomiche sono limitate a 3-4 trattamenti all'anno con zolfo in polvere, il terreno viene lasciato inerbito. La vendemmia avviene nella terza settimana di settembre, quando i grappoli di ansonica hanno assunto la caratteristica colorazione color oro; l'uva viene fermentata sulle bucce per tutto il tempo della trasformazione alcolica (circa 10 giorni); la fermentazione avviene spontaneamente e durante la vinificazione non viene aggiunta solforosa. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica, quindi il vino viene travasato, con una piccola aggiunta di solforosa, e rimane sulle fecce fini fino a primavera inoltrata; nella fase successiva vengono effettuati due travasi, viene fatta un'altra piccola aggiunta di solforosa, quindi il vino va in bottiglia nel mese di giugno senza filtrazione. SO2 totale all'imbottigliamento 25 mg/l

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

