



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.

Dieser Weinberg liegt in der Gegend von Parrina, nahe dem Meer, wo es fast wie am Strand wirkt. Die über 80 Jahre alten Reben wachsen in engen, traditionell von Hand bewirtschafteten Reihen und bedecken etwa 1 Hektar. Die Ernte erfolgt in den letzten Septembertagen, und die Vinifikation erfolgt im Weißweinverfahren. Der Most wird statisch kalt dekantiert, ohne Schönungsmittel und mit nur einer geringen Zugabe von Schwefeldioxid während des Pressens. Danach wird der Most entrappt und spontan bei einer Temperatur von 21 °C vergoren. Nach dem Abstich ruht der Wein vier Monate auf der Feinhefe, wird dann mit einer Zugabe von Schwefeldioxid dekantiert und im Frühjahr mit einer groben Filtration (5 Mikron) abgefüllt. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt bei der Abfüllung beträgt 50 mg/l

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. 3kg.

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°

