



# 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.

Vigneto ubicato in zona Parrina, poco distante dal mare, pare di stare sulla spiaggia; piante di oltre 80 anni (in allegato un paio di foto), filari stretti di quelli che si lavoravano a mano, superficie circa 1 ettaro. La vendemmia avviene negli ultimi giorni di settembre, la vinificazione avviene in bianco, con una decantazione statica del mosto a freddo senza aggiunta di chiarificanti, ma solo di una piccola quantità di solforosa alla pigiadiraspatura; a seguire sfeccatura del mosto e fermentazione spontanea alla temperatura di 21 °C. Dopo la svinatura il vino rimane sulle fecce fini per quattro mesi, dopodiché viene travasato, aggiunto di solforosa e imbottigliato nella primavera con una filtrazione larga (5 micron). SO2 totale all'imbottigliamento 50 mg/lt

### 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’innescio 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°

