

# TOSCANA IGT ANSONACO DEL GIGLIO LE ANFORE



**Denominazione e nome** IGT Toscana Bianco, Ansonica

**Tipologia di suolo** Terreni sciolti, prevalentemente sabbiosi di matrice granitica.

**Sistema di allevamento** Alberello libero, interamente gestito manualmente senza possibilità di meccanizzazione.

**Vendemmia** Obbligatoriamente manuale con trasporto in capezzagna “a spalla”.

**Vinificazione** Le uve diraspate e leggermente pigiate sono inviate insieme alle proprie bucce in anfore di terracotta da 800 Lt. La fermentazione “in rosso” è condotta senza aggiunta di lieviti e si protrae per circa 47 giorni a contatto con le bucce.

**Affinamento** Alla conclusione della fermentazione malolattica il vino viene travasato e prosegue il suo affinamento per altri 4mesi in anfora. Dopo il suo imbottigliamento, questo vino riposa in bottiglia per circa 3 mesi.

**Note degustative** Colore ambrato, lievemente velato in alcuni casi grazie alla proficua macerazione sulle bucce. Al naso esprime note spiccate di giori bianchi e pesca con velata sensazione di incenso. La sua predisposizione alla macerazione si sprigiona al massimo in bocca con note balsamiche e di miele. Finale sapido e lievemente tannico.

**Abbinamenti consigliati** Splendido vino da meditazione, si sposa in modo elegante a piatti di pesce e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 10°C/12°C