

TOSCANA IGT ANSONACO DEL GIGLIO



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 4 mesi 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 fiori 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