



IGT TOSCANA ANSONICA ZAMPICATA NEL PALMENTO

UVAGGIO: 100% ANSONICA

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SESTO DI IMPIANTO: 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: 1 KG

RESA MASSIMA: 90 QL/HA, DOPO LA PIGIATURA CON I PIEDI, LA RESA E' MOLTO BASSA

TERRENO: CIOTTOLOSO, MEDIO IMPASTO CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO

VINIFICAZIONE: SI INIZIA CON L'AMMOSTATURA DELL'UVA CON I PIEDI, IN UN PALMENTO DI GRANITO FEDELMENTE RIPRODOTTO IN AZIENDA DI EPOCA ETRUSCA. PER CONTINUARE IL PERCORSO DELLA FERMENTAZIONE SENZA LE TECNICHE MODERNE CHE OGGI SI HANNO A DISPOSIZIONE, IL VINO RIMANE NELLE BARRIQUES USATE FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

SOSTA UN ANNO IN BOTTIGLIA

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 1000 BOTTIGLIE DA 750 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: GIALLO ORO, PROFUMI FRUTTATI

SAPORE: ETEREO, INTENSO, ARMONICO, PASTOSO

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: SI CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARLO
CON PIATTI DECISI, STRUTTURATI, SIA DI CARNE CHE DI PESCE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14°