

ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC BIOLOGICO

UVAGGIO:

Ansonica (100%)

GRADO ALCOLICO:

13,0%

N° BOTTIGLIE/ANNO:

25.000

ZONA DI PRODUZIONE:

Parrina

VIGNETO:

Tinaro, Pini

TERRENO:

Limo-argilloso calcareo



RESA UVA/ETTARO:

75 q/ha

VENDEMMIA:

Raccolta meccanizzata con vendemmiatrice automatica

RESA VINO/UVA:

≈ 60%

FERMENTAZIONE:

Durata 17gg

Temp. Media 17°C

AFFINAMENTO:

Sospensione su fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio

TAPPO:

Monopezzo naturale e/o tecnico

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Le uve di questa varietà sono sottoposte ad una lunga lavorazione in vigna per diminuire il numero di grappoli per pianta e le dimensioni del singolo grappolo. Per ottenere un frutto con spiccate caratteristiche di pregio viene tagliata la parte finale del grappolo e l'ala. Queste uve maturano in ritardo rispetto alle altre varietà a bacca bianca, infatti la raccolta avviene nei primi giorni di ottobre quando zuccheri e precursori aromatici hanno raggiunto concentrazioni elevate. Nelle prime fasi di lavorazione viene operata una refrigerazione del mosto (fino a 10°C) che permette di preservare le pregiate caratteristiche di questo prodotto. Alla fermentazione a temperatura controllata segue un lungo affinamento sulle fecce nobili, con *batonnages* giornaliero.

ESAME VISIVO: Giallo paglierino tenue e luminoso.

ESAME OLFATTIVO: Intense note di frutta esotica, acacia ed erbe aromatiche della macchia mediterranea.

ESAME GUSTATIVO: Vivace e armonico, morbida al palato, con spunti sapidi e fruttati.

CONSIDERAZIONI

L'Ansonica è un vitigno robusto e pregiato, proveniente dalla Grecia, conosciuto anche con il nome Inzolia in Sicilia. I vini prodotti da questo vitigno hanno meritato, grazie alle loro caratteristiche, il riconoscimento della D.O.C. dal 1995.

ABBINAMENTI

L'Ansonica Costa dell'Argentario DOC si abbina con tutti i piatti di pesce e risulta particolarmente indicato con ostriche, frutti di mare e carpacci.