



Ansonica DOC Maremma Toscana "Vegoia"

Affascinante colore giallo paglierino, pieno, tendente all'oro. Consistente alla vista. Profumi di ginestra, poi fruttati con la pesca noce, la prugna bianca, che prevalgono sugli accenni di macchia mediterranea. Palato sapido, abbastanza fresco, strutturato. Alle sensazioni olfattive, il retrogusto aggiunge un leggero sentore di linfa e legno.

Indicazioni:

"Vengono fatte due vinificazioni separate; la prima effettua una fermentazione alcolica per oltre 30-40 giorni in acciaio per consentire di mantenere freschezza, eleganza e mineralità. Il vino, terminata la fermentazione alcolica, viene mantenuto a riposo nelle proprie fecce fine dove continui batonage ne aumentano le caratteristiche organolettiche varietale. La couvee di uva surmatura viene vinificato separatamente; post raccolta e diraspatura e pigiatura effettua la fermentazione (in parte con macerazione pellicolare delle bucce) in piccoli fusti di rovere dove l'ossigeno influisce ad enfatizzare il DNA puro dell'Ansonica"



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Ansonica 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Maremma Toscana DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	12° C nel calice.