



AMBRATO DI RADICE

Ansonica Toscana IGT



Denominazione	Ansonica Toscana IGT
Tipo di Vino	Bianco (Orange Wine)
Produzione	397 Bottiglie
Vendemmia	2020
Formato	750ml
Gradazione Alcolica	14%

Uve	Ansonica
Terreni	Terreni terrazzati, sabbioso-quarzoso
Pendenza	Dal 25 al 90%
Vigne	Località Radice, Corvo, e Fontuccia
Metodo di Coltivazione	Alberello
Età della Vigna	60-80 anni
Resa	20 quintali/ettaro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento Tutte le lavorazioni vengono fatte a temperatura ambiente di cantina. Le uve, previa pigiadiraspatura, macerano con le bucce per 4-5 giorni in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti. Terminata la macerazione, la fermentazione prosegue in serbatoi di acciaio o damigiane di vetro dove poi il vino proseguirà l'affinamento per circa 18 mesi.

Degustazione Colore ambrato profondo, molto limpido. Profumo sottile, piacevole, di fiori e miele di macchia. In bocca, robusto, gustoso, con noti di mela, corbezzolo, albicocca. Sapore asciutto e morbido di buona struttura e persistente gusto olfattiva.

Modo di Servizio Servire a 15-16°, stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.