



# AMBRATO DI RADICE

Ansonica Toscana IGT



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

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