



DELICATO DI SCOPETO

Ansonica Toscana IGT



Denominazione	Ansonica Toscana IGT
Tipo di Vino	Bianco (Orange Wine)
Produzione	109 Bottiglie
Vendemmia	2020
Formato	750ml
Gradazione Alcolica	13%

Uve	Ansonica
Terreni	Terreni terrazzati, sabbioso-quarzoso
Pendenza	25%
Vigne	Località Scopeto e Fontuccia
Metodo di Coltivazione	Alberello
Età della Vigna	Da 14 a 60 anni a seconda del vitigno
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 vivace, brillante. Un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio. In bocca, delicato, minerale, con note di frutti tropicali. Di piacevole morbidezza, pieno ed equilibrato.
---------------------	---

Modo di Servizio	Servire a 12 -15°, stappando la bottiglia al momento della mescita.
-------------------------	---