

TOSCANA IGT ANSONICA

Uvaggio	Ansonica 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	11 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 5.9 - pH: 3.5



750ml

Paglierino luminoso alla vista, al naso presenta degli aromi agrumati e freschi. In bocca è fresco, sapido, e asciutto, con un'acidità ben modulata. L'ansonica, già noto in Sicilia con il nome di inzolia, è tra i vitigni autoctoni più antichi della Sicilia e da qui sarebbe arrivato sulla Costa Toscana e nel suo Arcipelago a opera delle navi mercantili greche. L'ansonica beneficia di climi caldi e siccitosi che permettono il raggiungimento della piena maturazione di questo vitigno tardivo caratterizzato da acini grandi e dalla buccia spessa, per dare vini secchi e asciutti.

