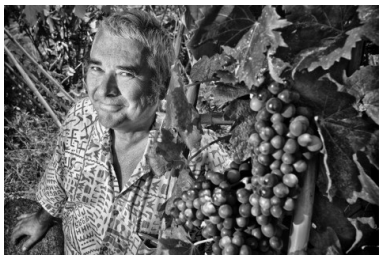
Ansonaco

BIANCO MACERATO

INFO

Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Ansonaco
Suolo: Sabbioso e acido con roccia viva
Estensione del vigneto: 3.0 ha
Tipo d'impianto: Alberello basso
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: dai 20 ai 70 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione di 4 giorni e fermentazione spontanea in tini di acciaio. Fermentazione malolattica, affinamento in acciaio con frequenti travasi fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 28mg/l
Bottiglie prodotte: 4.500

PRODUTTORE



ALTURA VIGNETO
Francesco e Irene Carfagna

PERCHÉ

L'Ansonaco di Vigneto Altura è un vino bianco macerato profondamente legato alla terra da cui proviene. Isolano e mediterraneo, è un vino che si rivela poco a poco, senza però nascondersi, anzi mostrando tutta la sua ricchezza e opulenza sostenute da freschezza e sapidità infinite.

QUANDO

Quando si organizza una fuga amorosa in barca, dopo una giornata di mare e di sole, l'Ansonaco è il vino perfetto per accendere la passione davanti a una zuppa di pesce calda e a un lume di candela, coccolati dal fluire delle onde.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it