

## Ansonaco



### 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.

