



DELICATO DI SCOPETO

Ansonica Toscana IGT



Denominazione	Ansonica Toscana IGT
Tipo di Vino	Bianco (Orange Wine)
Produzione	198 Bottiglie
Vendemmia	2019
Formato	750ml
Gradazione Alcolica	12%

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	12 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 12 mesi, dopo di che verrà imbottigliato per passare altri 3 mesi in bottiglia.
--	---

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.
---------------------	---

Abbinamenti e Modo di Servizio	Ideale per pesce azzurro, piatti di pasta, ed aperitivi. Servire a 12 -15°, stappando la bottiglia al momento della mescita.
---------------------------------------	--