



# AMBRATO DI RADICE

## Ansonica Toscana IGT



<b>Denominazione</b>	Ansonica Toscana IGT
<b>Tipo di Vino</b>	Bianco (Orange Wine)
<b>Produzione</b>	732 Bottiglie
<b>Vendemmia</b>	2019
<b>Formato</b>	750ml
<b>Gradazione Alcolica</b>	14%

<b>Uve</b>	Ansonica
<b>Terreni</b>	Terreni terrazzati, sabbioso-quarzoso
<b>Pendenza</b>	Dal 25 al 90%
<b>Vigne</b>	Località Radice, Corvo, e Fontuccia
<b>Metodo di Coltivazione</b>	Alberello
<b>Età della Vigna</b>	60-80 anni
<b>Resa</b>	15 quintali/ettaro

<b>Vinificazione, Maturazione, Affinamento</b>	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.
--	---

<b>Degustazione</b>	Colore ambrato profondo, molto limpido. Profumo sottile, piacevole, di fiori e miele di macchia. In bocca, robusto, gustoso, con noti di mela, corbezzolo, albicocca. Sapore asciutto e morbido di buona struttura e persistente gusto olfattiva.
---------------------	---

<b>Abbinamenti e Modo di Servizio</b>	Ideale per piatti di pesce, formaggi, tutti i volatili, salami, arrostiti, carciofi, erbe di campo. Servire a 15-16°, stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.
---------------------------------------	--