



ALBARESE

ANSONICA

DOC MAREMMA TOSCANA

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Ansonica

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.

AFFINAMENTO: In rovere francese di secondo passaggio ed in vaso vinario di cemento, due mesi in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Ampio ed elegante con piacevoli sentori fruttati e floreali, che richiamano la polpa bianca e i fiori di campo, delicate sfumature di piante aromatiche.

SAPORE: Struttura ricca, piena e al contempo fresca con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina a primi piatti della cucina di mare, pesci al forno, sformati di verdure, carni delicate, formaggi freschi e semistagionati.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei quattro anni dalla vendemmia.

