



TRAMONTO DI MAREMMA ANSONICA

TOSCANA IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Ansonica

VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura soffice, rapida separazione del mosto fiore dalle bucce, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Tre mesi sulle fecce fini in acciaio inox, due mesi in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino vivace.

PROFUMO: Frangente, fruttato e mediterraneo.

SAPORE: Fresco, vivace, piacevolmente morbido e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

CIBO & VINO: Ideale come aperitivo o come vino da tutto pasto, si abbina a piatti di pesce, preparazioni con verdure, carni bianche, formaggi freschi e semistagionati.

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

