

POGGIO alle STELLE

ANSONICA TOSCANA
I.G.T.



UVE

Ansonica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO

4000 ceppi per ettaro

TIPOLOGIA DI TERRENO

Arenareo limoso

ALTITUDINE

90 m s.l.m

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

MODALITÀ DI FERMENTAZIONE

Le uve provengono da un unico vigneto che matura precocemente e sono raccolte a regolare maturazione. Le uve vengono quindi mantenute per 7-8 giorni in cella ventilata a temperatura di 10°C. Metà di queste viene diraspata e inizia la fermentazione con le bucce, l'altra metà passa in pressa chiusa, con atmosfera satura di anidride carbonica, dove macera per circa 12 ore. Segue un ciclo di pressatura a bassa pressione per estrarre solo il mosto fiore, quindi il mosto viene lasciato decantare per circa 72 ore, in vasca alla temperatura controllata di circa 5-7°C. Si separa il mosto pulito dalla parte decantata e si attiva la fermentazione con l'ausilio di lieviti appositamente selezionati. Le due fermentazioni procedono lentamente, alla temperatura di 15°C circa, e dopo circa una settimana si riuniscono le due metà, il mosto risultato della fermentazione di uve intere (con bucce) viene aggiunto al mosto di pressa e finiscono di fermentare insieme, per le successive 2 settimane

MATURAZIONE

In acciaio per tre mesi con le fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO

Da bere giovane, entro i 3 anni dalla vendemmia

DESCRIZIONE

Vino bianco secco di colore giallo paglierino intenso con caldi riflessi dorati. Al naso si evidenziano sentori di ginestra, agrumi con note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. All'assaggio è asciutto, morbido ma dotato di una piacevole freschezza, di sapidità e lunga persistenza fruttata

ABBINAMENTO

Perfetto in abbinamento a pesce, carni bianche o formaggi freschi e semistagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

CALICE IDEALE

Tulipano di medie dimensioni