

Ansonica dell'Elba DOC

Dalle uve di una delle più rappresentative varietà elbane, l'Ansonica dell'Elba DOC è il paladino della territorialità, giallo dorato con naso intenso e articolato, una beva intrigante fedele al profilo varietale. Un vino che è già il racconto dell'isola.

Uvaggio
Ansonica 100%

Denominazione
Ansonica Dell'Elba DOC

Inquadramento pedologico
Terreni argilloso sabbiosi ricchi in scheletro, originati da disfacimento di roccia per erosione e trasporto fluviale.

Periodo di raccolta
Terza decade di settembre

Modalità di raccolta
Manuale in cassette ventilate

Vinificazione
L'uva, selezionata in pianta, viene diraspata e lasciata macerare in pressa per alcune ore; dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene decantato a freddo in vasche di acciaio; Il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata tra i 16 ed i 18°C ed in barriques. Fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento
Il vino viene affinato parte in vasche di acciaio, sur lies (sulle proprie fecce fini), parte in barriques di rovere francese a lunga stagionatura, piegate a vapore, tostatura leggera.

Note sensoriali
Giallo dorato con riflessi verdognoli, al naso i delicati accenni di mughetto, eucalipto e fiori di tiglio si articolano a sensazioni fruttate di mela gialla croccante e leggeri accenti agrumati dai contorni boisèe. Il sorso è voluminoso ed elegante, caratterizzato dal tatto fitto di tannini vellutati. Lunghissimo il finale dolce sapido con ricordi di bosso e pesca bianca.

Temperatura di servizio
14°C

Premi
2024 **Gambero Rosso**: 2 bicchieri rossi
2024 **Falstaff**: 90/100
2024 **Winescritic**: 94/100
2023 **Vitae**: 3 viti
2023 **Winescritic**: 91/100
2023 **Gambero Rosso**: 2 bicchieri rossi
2023 **Guide dell'Espresso**: 95+
2023 **Eccellenza di Toscana**: 86
Vedi tutti i premi