



ACQUISTATO IL

Maremma Toscana Ansonica DOC Santa Lucia

2015

Sapore di mare



Svinando

In una regione in cui il Vermentino fa da padrone, il bianco più territoriale è certamente l'Ansonica, che si è fatto sempre più spazio sul litorale maremmano e sulle Isole dell'Arcipelago Toscano. Ti presentiamo oggi il Santa Lucia: giallo dorato, profumi di frutta bianca matura, leggeri accenni iodati e un particolarissimo finale sapido e minerale.

La Maremma sa farci sognare, sia con i suoi paesaggi selvaggi che con i suoi vini: dai grandi rossi dell'entroterra, ai freschi bianchi del litorale, alternando grandi vitigni internazionali e particolarissimi vitigni autoctoni, con risultati spesso davvero eccellenti. Oggi ti presentiamo una chicca, un vitigno un po' dimenticato ma che secondo noi merita una menzione speciale nel panorama vitivinicolo toscano, l'Ansonica. L'Azienda Agraria Santa Lucia di Lorenzo Scotto sorge nel Parco Naturale della Maremma, oasi incontaminata della Toscana, ad un tuffo di distanza dal meraviglioso mare di Talamone e dove vigneti del Morellino di Scansano fanno da cornice. La storia della famiglia Scotto risale al 1886, anno in cui il fondatore Giuseppe acquistò i suoi primi terreni nel comune di Monte Argentario (Porto Ercole), decidendo di impiantare qui le prime viti di uva Ansonica. Nasce così il vigneto che ancora oggi, dopo ben cinque generazioni, la famiglia continua a coltivare.

La Vigna	
Terreno	Franco-sabbiosi con discreta presenza di scheletro.
Esposizione	Est-ovest/Nord-sud, 300m s.l.m.
Allevamento	In parte a guyot e in parte a cordone speronato.
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Ansonica 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo in abbinamento a piatti di pesce anche dal gusto intenso.
Vinificazione	L'uva diraspata viene fatta macerare a bassa temperatura con tempi variabili da 12 a 24 ore, a seconda del prodotto di partenza. Il mosto di sgrondo viene fatto poi fermentare a temperatura controllata. Tale tecnica consente di estrarre maggiori aromi varietali da tale vitigno e di aumentare l'importanza del prodotto. Affinamento in vasca d'acciaio fino a Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia quando viene imbottigliato, affinamento finale in bottiglia di 60 giorni.
Sensazioni	Colore giallo dorato, al naso risaltano profumi di frutta bianca matura con leggeri accenni iodati. La bocca è rotonda, con finale sapido e minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821