



ACQUISTATO IL .....

"Vegoia" Ansonica DOC Maremma Toscana 2024

2024

## Freschezza, eleganza e mineralità



*Svinando*

Si chiama Vegoia ed è uno dei buoni prodotti proposti da Fattoria Mantellassi. Prodotto da uve Ansonica in purezza coltivate sulle colline della Maremma Toscana, è un vino fresco e minerale, che esprime al meglio le caratteristiche di questo vitigno autoctono. L'Ansonica è un vitigno autoctono della Maremma Toscana, conosciuto fin dall'epoca romana. Predilige climi caldi e terreni aridi, proprio come quelli tipici del sud della Toscana. In questo caso le uve provengono da vigneti collinari, dove il terreno è tufaceo-calcareo, ricco di minerali. Dopo la vendemmia, manuale, le uve vengono portate in cantina per essere avviate a trasformazione. Si parte con la diraspatura, seguita da due vinificazioni separate. La prima consiste in una fermentazione alcolica di oltre 30-40 giorni, in acciaio, per consentire di mantenere freschezza, eleganza e mineralità. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene mantenuto a riposo in contatto con le proprie fecce fini. In questa fase, continui batonage aumentano le caratteristiche organolettiche del varietale. Allo stesso tempo, una parte di uve surmature vengono vinificate separatamente in piccoli fusti di rovere, dove l'ossigeno contribuisce a enfatizzare il DNA puro dell'Ansonica. In ultimo, il vino matura per due mesi in vasca prima di essere imbottigliato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono profumi di ginestra, pesca noce, prugna bianca e macchia mediterranea. In bocca è sapido e fresco, con una buona persistenza. Da abbinare a pesci, crostacei, verdure e primi piatti leggeri. Perfetto anche come aperitivo.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegio, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Collinare, Tuface, Calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud est
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Ansonica 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vengono fatte due vinificazioni separate. Terminata la fermentazione alcolica viene mantenuto a riposo nelle proprie fecce fine dove continui batonage ne aumentino le caratteristiche organolettiche varietale.
<b>Sensazioni</b>	Profumo di ginestra, poi fruttati con pesca noce, la prugna bianca che prevalgono sugli accenni di macchia mediterranea. Palato sapido, abbastanza fresco.

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