



ACQUISTATO IL

"Brissaia" Ansonica Maremma Toscana DOC 2024

2024

Fresco e minerale

*Svinando*

Brissaia, Maremma Toscana DOC Ansonica, biologico, prodotto da Fattoria di Magliano. Nasce in Maremma Toscana, terra di grandi contrasti, dove le colline si alternano a pianure costiere e la macchia mediterranea profuma l'aria. Brissaia è prodotto con uve Ansonica in purezza. Questo vitigno, autoctono dell'arcipelago toscano, è conosciuto anche come Inzolia. Vitigno a bacca bianca, si distingue per la sua freschezza, sapidità e profumi mediterranei. Fattoria di Magliano lo coltiva con metodo biologico, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. La vendemmia avviene durante l'ultima decade di agosto, con raccolta manuale dei grappoli. Le uve vengono immediatamente diraspati e, dopo una leggera criomacerazione, il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per 20-25 giorni. L'affinamento finale si svolge per alcuni mesi in vasche d'acciaio, preservando la freschezza e i profumi del vino. Brissaia si presenta nel calice di un colore giallo paglierino. Al naso si percepiscono profumi fragranti e fruttati, con note di mela e macchia mediterranea. In bocca è fresco, armonico ed equilibrato, con una spiccata mineralità. Brissaia si accompagna bene a crostacei, pesce di mare, verdure grigliate e formaggi freschi. La sua freschezza e la bella sapidità lo rendono adatto anche come aperitivo.

Fondata nel 1996 dall'imprenditore lucchese Agostino Lenci, Fattoria di Magliano nasce dalla passione per un territorio ancora incontaminato e ricco di potenzialità enologiche. Lenci, affascinato dalla Maremma per la sua natura selvaggia e poco antropizzata, ha investito nella creazione di una realtà vitivinicola che rispettasse e valorizzasse l'ambiente circostante. La tenuta si estende su 97 ettari, di cui 48 dedicati alla coltivazione di vigneti. Le principali varietà coltivate sono il Sangiovese e il Vermentino, affiancate da vitigni internazionali come il Merlot e il Petit Verdot. I terreni, di matrice arenaria con una significativa presenza di scheletro, garantiscono un ottimo drenaggio e conferiscono ai vini una spiccata mineralità. Inoltre, un innovativo sistema di irrigazione a goccia permette di ottimizzare l'uso dell'acqua, soprattutto nelle annate più siccose. I vini della Fattoria si distinguono per la loro forte identità territoriale e per uno stile che coniuga tradizione e innovazione. Sono vini potenti ed eleganti, capaci di offrire un'esperienza sensoriale avvolgente e di grande impatto gusto-olfattivo.

La Vigna

Terreno medio impasto ricco di scheletro

Esposizione Nord-Sud

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6400

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve Ansonica 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vendemmia si effettua durante l'ultima decade del mese di agosto e i grappoli vengono immediatamente diraspati. Dopo una criomacerazione, il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox termocondizionati per un totale di 20-25 giorni. L'affinamento finale si svolge per qualche mese in vasche d'acciaio.

Sensazioni colore giallo paglierino, profumo fragrante e fruttato, con note di mela e macchia mediterranea. In bocca si presenta fresco, armonico ed equilibrato dalla spiccata mineralità.

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