



ACQUISTATO IL .....

Maremma Toscana Ansonica DOC Santa Lucia

2015

## Sapore di mare



In una regione in cui il Vermentino la 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** Bianco fermo secco DOC
- 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821