



TERRE DEL
BUONTALENTI



TOSCANA BIANCO IGT VERMENTINO – ANSONICA

Il floreale del Vermentino, la pesca bianca dell'Ansonica.

COLORE	Giallo paglierino tenue, trasparente e brillante.
OLFATTO	Fiori bianchi, frutti bianchi come per esempio pesca a polpa bianca, sentori di pietra focaia.
GUSTO	Sapido, minerale spiccato, bilanciato, fruttato, sentori di mela gialla, pesca gialla quasi sul tropicale.
FERMENTAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate prima della pigiatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto viene lasciato decantare naturalmente. La fermentazione a freddo sui lieviti avviene per un paio di giorni a bassa temperatura. Il mosto viene poi travasato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata. Non ha luogo la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto sulle fecce fini per alcuni mesi ed è stato tenuto in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento con tappo a vite.