

Bucce

I.G.T. Maremma

Ansonica



Poggioargentiera

Uvaggio: Ansonica (*Inzolia*) 100%

Vigneti: Maremma alta, zona Pitigliano (400 m slm)

Vinificazione: macerazione sulle sue bucce per circa 5-6 giorni durante la fermentazione. Affinamento: sulle fecce fini in tonneau (500 lt) e cemento per 18 mesi. Messa in bottiglia senza filtrazione e senza chiarifica direttamente dalla vasca.

Il vino si presenta con la sua torbidità naturale derivante dalla presenza delle fecce fini. In bocca è avvertibile la presenza di una vena tannica che rende il vino nervoso e vivo, con delle note di legno vecchio che ne aumentano la complessità.

E' l'Ansonica fatta come una volta, ovvero con la sua tannicità naturale derivante dal contatto con le bucce. E' un vino abbastanza ricco senza però essere grasso, e in grado di conservare una dinamicità in bocca ed un suo carattere inconfondibile. Note di liquirizia, erbe, agrumi, un finale lungo e appagante. Da provare sulla bottarga, sul coniglio e su altre preparazioni con sapori decisi. Vi ricorderà il mare dell'Argentario e le sue isole. Bevetelo ora, ma potete tenerlo per almeno 3/4 anni, per permettere lo sviluppo di aromi terziari più complessi.

Grapes: Ansonica (*Inzolia*) 100%

Vineyards: up on the hills near Pitigliano (400 m ASL)

Vinification: traditional, for a week with skin contact during fermentation. The wine is then matured in concrete vats and old 500 lt oak barrels for 18 months, with frequent stirring of the lees and bottled without any filtration or stabilisation.

*This is the **indigenous** grape variety of Maremma, originally coming from Greece, it resembles Roditis variety, also used for Retzina wines. Perfectly adapted to the Mediterranean coast, it can survive on steep terraces at just a few metres from the sea. Nicely structured, with some tannins coming both from the old oak and the skin contact, it develops complex notes of **herbs, citrus, orange peel, herbs and licorice**. Let it breath in the glass for a few minutes and enjoy it not too cold. The wine can be enjoyed now, but it can keep for at least 3/4 years, developing more tertiary aroma and flavours that will enhance its complexity.*

