

ANSONICA

IGT Toscana Ansonica



Poggioargentiera™

Vigneti in Maremma

- **AREA DI PRODUZIONE:**

Sud Maremma - Area di Grosseto

- **DENOMINAZIONE:**

IGT Toscana Ansonica - Indicazione Geografica Tipica

- **UVAGGIO:**

Ansonica

- **DENSITÀ D'IMPIANTO:**

5.600 ceppi/ha

- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

- **TERRENO:**

Vigneti in zona Alberese, s.l.m., prevalenza di sabbia e limo

- **PRODUZIONE MEDIA:**

500 bottiglie

- **RACCOLTA:**

A mano in cassette da 20 Kg

- **VINIFICAZIONE:**

Fermentazione spontanea in piccoli serbatoi di acciaio
a temperatura controllata

- **AFFINAMENTO:**

Cocciopesto per circa 5 mesi

- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12°C

- **FORMATI:**

75-cl in cartone da 6 bottiglie.