

# 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.