



ANSONICA **Costa dell'Argentario DOC**

Vitigno tipico delle coste mediterranee, di origine orientale, l'Ansonica si coltiva da secoli in Sicilia (dove viene chiamato Inzolia) ed è stato portato sull'isola d'Elba, sull'isola del Giglio e sulle coste dell'Argentario nel XVI secolo, all'epoca dello Stato dei Presìdi.

La zona di produzione DOC (istituita nel 1995) comprende parte dei comuni di Manciano e Orbetello, e interamente il comune di Capalbio, l'Isola del Giglio e Monte Argentario.

Il nostro Ansonica mantiene le caratteristiche tradizionali di questo vino particolare, un'acidità piuttosto bassa, lunga persistenza, buona sapidità, portando con sé il calore e i profumi del Mediterraneo



Vitigni: Ansonica 90% min, Vermentino

Vendemmia: selezione manuale, in piccole cassette

Vinificazione: in bianco, in acciaio, a temperatura controllata, dopo alcune ore di macerazione a freddo sulle bucce

Maturazione: in acciaio sulle fecce nobili, fino a tarda primavera

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso, odore caratteristico leggermente fruttato, sapore pieno asciutto morbido vivace ed armonico

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Gastronomia: adatto a piatti di pesce, si accompagna bene a carni arrostate, formaggi e anche a verdure difficili come il carciofo.



IL CERCHIO
Azienda Agricola Biologica

Capalbio
www.ilcerchiobio.it