



## **DOLCE A.** **Ansonica Passito** **Toscana IGT**

L'Ansonica, vitigno tipico delle coste mediterranee, di origine orientale, coltivato nello Stato dei Presidi sin dal 1500, conosciuto in Sicilia con il nome Inzolia, già in passato veniva considerato adatto all'appassimento.

**Il Dolce A.** mantiene e concentra le caratteristiche tradizionali dell'Ansonica, quest'uva particolare, portando con sé il calore e i profumi del Mediterraneo.



**Vitigno:** Ansonica 100%

**Vendemmia:** selezione manuale molto accurata dei grappoli più spargoli, maturi e dorati dal sole, posti direttamente su graticci

**Vinificazione:** dopo un appassimento naturale su graticci per circa tre mesi, viene effettuata una pressatura soffice cui segue una lenta fermentazione in acciaio. La resa finale in vino è mediamente del 15% rispetto al peso iniziale dell'uva

**Maturazione:** in acciaio per circa un anno e in bottiglia per alcuni mesi

**Caratteristiche organolettiche:** tipico colore ambrato, brillante, profumo intenso, gusto rotondo, caldo e di corpo, insolitamente sapido, con sensazioni dolci ma non mielose, mai stucchevole.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C

**Gastronomia:** ideale con pasticceria secca, frolle e sfoglie, si sposa bene anche con il cioccolato. E' ottimo servito con formaggi piccanti o erborinati. Piacevole dopo pasto ad accompagnare una buona conversazione in compagnia.



**IL CERCHIO**  
Azienda Agricola Biologica

Capalbio  
[www.ilcerchiobio.it](http://www.ilcerchiobio.it)