



## L'INDIGENA Ansonica Toscana IGT

Vitigno tipico delle coste mediterranee, di origine orientale, l'Ansonica si coltiva sull'isola del Giglio e sulle coste dell'Argentario sin dal XVI secolo, all'epoca dello Stato dei Presidi.

**L'Indigena** è un'Ansonica che si rifà ai metodi di vinificazione della tradizione contadina della Maremma Toscana, pensata

però per ottenere un vino complesso, destinato a durare ed evolvere nel tempo.

**Vitigni:** Ansonica 100%

**Vendemmia:** selezione manuale molto accurata, in piccole cassette

**Vinificazione:** fermentazione sulle bucce, in parte in legno e in parte in acciaio e con diverse modalità, con rimontaggi e follature esclusivamente manuali

**Maturazione:** in parte in legno e in parte in acciaio con macerazione sulle bucce di diversi mesi, in piccola parte in legno su fecce nobili con periodico batonage



**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo intenso, strutturato, materico, unisce i tipici sentori varietali leggermente fruttati a sentori terziari dati dalla particolare vinificazione e dall'affinamento in bottiglia, dal gusto pieno asciutto morbido di lunga persistenza, da assaporare e riassaporare al meglio dopo una breve ossigenazione

**Temperatura di servizio:** 14°-15°C

**Gastronomia:** adatto a piatti di pesce molto saporiti, si accompagna anche bene a carni e formaggi stagionati.



**IL CERCHIO**  
Azienda Agricola Biologica

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