



MANTELLASSI

VITICOLTORI DAL 1960



VEGOIA ANSONICA DOC MAREMMA TOSCANA

VITIGNI

Ansonica 100%

ZONA DI ORIGINE

Maremma Toscana

VIGNETO

Collinare, terreno tufaceo calcareo.

Produzione uva ql. 80/ha.

VINIFICAZIONE

Vengono fatte due vinificazioni separate;
la prima effettua una fermentazione alcolica
per oltre 30-40 giorni

in acciaio per consentire di mantenere
freschezza, eleganza e mineralità.

Il vino, terminata la fermentazione alcolica,
viene mantenuto a riposo nelle proprie fecce fine
dove continui batonage ne aumentano
le caratteristiche organolettiche varietale.

La couvee di uva surmatura
viene vinificato separatamente;
post raccolta e diraspatura
e pigiatura effettua la fermentazione
(in parte con macerazione pellicolare delle bucce)
in piccoli fusti di rovere
dove l'ossigeno influisce
ad enfatizzare il DNA puro dell'Ansonica.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Due mesi in vasca sulle fecce fini
e due in bottiglia.