

Ansonaco



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGP
SZCZEP	Ansonaco
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Nos intensywny i ziołowy - śródziemnomorskie zioła - rozmaryn, oregano, tymianek. Do tego owocowe nuty pomarańczy i limonek oraz biały pieprz.

Smak:

W smaku kwasowe i lekko słone, intensywne i długie.

Potrawy:

Zupa rybna, tłuste ryby

Wyspia Giglio mieści się na archipelagu wysp tokańskich. Jest skalista i z każdej jej strony widać morze. Rodzina Carfagna założyła winnicę w 1999 roku. Mieszkają na wyspie w nieużywanym wiatraku, z rozległymi widokami na Morze Śródziemne, Elbę i Korsykę. Francesco - z wykształcenia profesor matematyki - postanowił odzyskać i uprawiać starożytne, autochtoniczne szczepy na stromych zboczach Giglio. Dzięki jego ciężkiej pracy dziś uprawia 4 hektary - Ansonaco i Sangiovese. Nie używa żadnych środków chemicznych, fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, wina nie są klarowane, filtrowane oraz stabilizowane przed butelkowaniem.