Eroica Barrique ANSONICA

EROICA

Il passato ci rende quello che siamo oggi, così questo vino. Una selezione di uve provenienti esclusivamente dalle storiche terrazze del vigneto di famiglia sul Monte Argentario, che eroicamente si presenta oggi mostrando la tipicità di una viticultura senza tempo.

Tipologia prodotto:
D.O.C. Ansonica Costa dell'Argentario
Zona di origine:
Vino prodotto dai nostri storici vigneti a terrazze con muri a secco affacciati sopra il paese di Porto Ercole in localita' Santa Potenziana sul Monte Argentario, proprietà della nostra famiglia dal 1898.
Forme d'allevamento:
I vigneti sono allevati ad alberello e guyot
Vitigni:
Ansonica in purezza
Vendemmia:
Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre e poste in piccole cassette per il trasporto in cantina
Vinificazione:
L'uva viene vinificata in selezione ed il mosto fatto fermentare in barriques di rovere francese
Maturazione:
Il vino prodotto viene affinato in barriques, sulle proprie fecce fini per 8 mesi, e poi imbottigliato ad inizio dell'estate successiva alla vendemmia. Questa Ansonica è un'edizione limitata di uve, affinate in sole 2 barriques.
Affinamento:
Minimo 180 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.
Colore:
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Bouquet:
Al naso manifesta la sua grande personalità, con note fruttate, minerali e una grande fragranza.
Degustazione:
Al palato si contraddistingue per la sua la grande struttura, morbidezza e persistenza gustativa.
Temperatura di servizio:
12° C.

The past makes us who we are today, as this wine too. An accurate selection of Ansonica grapes, grow up to our historical terraces vineyards in Monte Argentario, who heroically looks into the future showing the features of a timeless viticulture.

Type of wine:
D.O.C. Ansonica Costa dell'Argentario
Area of Origin:
The vineyard are located above the "Mount Argentario" an historic place in the south of Maremma, just up to the sea of the homonym common.
Cultivation:
Sapling rows and guyot.
Grape:
Ansonica 100%
Harvest:
This is an historical handmade harvest. This is usually carried on the last week of September.
Vinification:
The selected grapes make their vinification in steel and the must continues the fermentation in French oak barrels.
Maturation:
The wine made a long stay in french oak barrels for 8 months, on its own lees, and goes finally in bottle in the summer after the previous harvest. This is a limited edition of Ansonica of only two oak barrels.
Refinement:
The wine rests for six months in cellar before selling.
Colour:
Straw yellow and golden shades.
Bouquet:
Great nose, characterized of fruity, mineral scents and persistent aroma.
Taste:
Full bodied wine, pleasant in mouth with a definite long finish.
Serving temperature:
12° C.

il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com

slsantalucia
azsantalucia
@AzSantaLucia