perlapo

Ansonica Metodo Classico

PERLAPO

Una scommessa ed una dedica importanti, la prima riguarda creare un Metodo Classico interamente spumantizzato da noi in cantina con uve esclusivamente Ansonica, un'unicità in Maremma e nel Mondo, la seconda invece è la dedica a Lapo, sesta generazione della nostra famiglia nel mondo del vino.

Tipologia prodotto:
D.O.C. Maremma Toscana Ansonica Spumante
Zona di origine:
Vigneti si trovano in un terreno pianeggiante nella sede storica aziendale vicino Fonteblanda, di fronte al Parco Naturale della Maremma.
Forme d'allevamento:
I vigneti sono coltivati a guyot in terreni di medio impasto, privi di scheletro e pianeggianti.
Vitigni:
Ansonica 100%
Vendemmia:
In genere avviene tra l'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre, in largo anticipo rispetto alla maturazione fisiologica dell'Ansonica, per esaltare le caratteristiche varietali del vitigno destinato alla spumantizzazione ed avere un livello di acidità più alto. Questa è esclusivamente manuale e l'uva raccolta arriva in cantina ancora in cassette, per assicurare la maggiore integrità possibile agli acini.
Vinificazione:
Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice, che consente l'estrazione del succo contenuto nella parte migliore dell'acino. Il mosto una volta illimpidito viene fatto fermentare a temperatura controllata nelle vasche di acciaio per preservare soprattutto gli aromi varietali e consentire un miglior lavoro ai lieviti.
Presa di spuma:
il vino base spumante viene imbottigliato nel mese di Marzo, successivo alla vendemmia, per la rifermentazione in bottiglia, che avviene in un'apposita cella frigo a temperatura costante di 12°C. A queste temperature la presa di spuma in bottiglia dura circa 90 giorni.
Affinamento sui lieviti:
una volta terminata la fermentazione, il periodo di affinamento sui lieviti viene svolto nella nostra cantina per 24 mesi, con le bottiglie che rimangono in posizione orizzontale, e periodicamente vengono agitate per rimettere in sospensione i lieviti.
Sboccatura:
terminati i mesi di affinamento e le operazioni di remuage manuale sui pupitre, viene fatta la sboccatura e tappatura con tappo a fungo.
Perlage:
Fine e persistente.
Colore:
Giallo paglierino con sfumature e riflessi sul verde.
Bouquet:
Note di crosta di pane e lievito sono accompagnate da sfumature agrumate che ricordano gli aromi varietali tipici dell'Ansonica.
Degustazione:
Ricco e sapido al palato con un perlage finissimo e piacevole, una bollicina completa che può accompagnare dal crudo di mare fino ad una selezione di formaggi.
Temperatura di servizio:
8°C

An important challenge and dedication; our challenge is to be able to create in our winery an entirely sparkling Classic method with exclusively Ansonica grapes, considered a uniqueness in Maremma and in the world. Instead, the dedication is to Lapo, the sixth generation of our family in the world of wine.

Product type:
D.O.C. Maremma Toscana Ansonica Spumante
Area of origin:
The vineyards are located on flat terrain in the historic company headquarters near Fonteblanda, facing the Natural Park of Maremma.
Type of farming:
The vineyards are raised using the Guyot system in moderately loose-packed soil, devoid of skeleton and flat.
Grapes:
Ansonica 100%
Harvest:
Typically takes place between the last ten days of August and the first week of September, well in advance of the physiological ripening of the Ansonica, to enhance the varietal characteristics of the vine intended for sparkling and have a higher level of acidity. This is exclusively manual and the harvested grapes arrive in the wine cellar still in crates, to ensure the greatest possible integrity of the grapes.
Vinification:
The must is obtained through a process of soft pressing, which allows the extraction of the juice contained in the best part of the grape. Once clarified, the must is fermented at a controlled temperature in steel tanks to preserve the varietal aromas, above all, and to allow the yeasts to work better.
Second fermentation:
The sparkling based wine is bottled in the month of March, following the harvest, for re-fermentation in the bottle, which takes place in a designated cold room at a constant temperature of 12°C. At these temperatures the second fermentation process in the bottle lasts approximately 90 days.
Ageing on the yeasts:
Once the fermentation is finished, the ageing period on the yeasts is carried out in our wine cellar for 24 months, with the bottles remaining in a horizontal position, and periodically shaken to put the yeasts in suspension.
Disgorgement:
After the months of refinement and the manual remuage operations on the pupitre, disgorgement and corking are carried out with a mushroom cork.
Effervescence:
Fine and persistent.
Colour:
Straw yellow with shades and reflections of green.
Bouquet: notes of bread crust and yeast are accompanied by citrus hues that recall the typical varietal aromas of the Ansonica.
Tasting: rich and savoury on the palate with very fine and pleasant bubbles, a full-bodied sparkling wine that can accompany a variety of dishes, from raw seafood to a selection of cheeses.
Serving temperature: 8°C

il vino è arte in bottiglia

slsantalucia

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

azsantalucia @AzSantaLucia