



T-LEX ANSONICA DOC

La terra di Maremma rispetta da sempre le regole imposte dalle stagioni. Da questa antica legge nasce T-LEX Ansonica DOC. Un vino di colore paglierino luminoso che racchiude in un bouquet di note salmastre il profumo di fiori bianchi.

SCHEDA TECNICA

Classificazione
Ansonica Costa dell'Argentario
Denominazione di Origine Controllata

Vitigni
Ansonica

Clima e suolo
L'azienda si trova a Capalbio in localita' Carige Alta, un'area caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo con estati calde a bassa piovosità e inverni miti. Suoli tendenzialmente argillosi non calcarei ad un altezza media di 45 mt sul mare.

Vinificazione
Le uve raccolte manualmente nelle prime ore del giorno, vengono diraspate e macerate a freddo, a 10°C, per 24 ore. Successivamente il mosto viene separato dalle bucce grazie ad una pressa soffice e lasciato illimpidire spontaneamente per alcune ore e avviato alla fermentazione a temperatura crescenti dai 14 ai 18°C.

Affinamento
Il vino ottenuto matura sui propri lieviti di fermentazione fino a primavera, per essere poi imbottigliato dopo una leggera filtrazione.

Colore
Paglierino brillante con riflessi verdi.

Bouquet
Profumo ampio con intense note floreali, di erbe mediterranee e minerali.

Palato
Vino fresco, secco, morbido di buona struttura e di lunga persistenza con ottima rispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti
Antipasti, primi piatti con salse leggere, pesce e carni bianche, ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 10° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

