



## 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.

Grado alcolico 13%  
Temperatura di servizio 10° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

