

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

T-Lex

Ansonica Maremma Toscana DOC

La terra di Maremma rispetta da sempre le regole imposte dalle stagioni.
Da questa antica legge nasce T-LEX Ansonica Maremma Toscana DOC,
un vino che porta nel calice il mare con cui le uve dialogano quotidianamente.

SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Ansonica Maremma Toscana Denominazione di Origine Controllata

Vitigni:
Ansonica

Clima e suolo:
L'area di produzione è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo, con estati calde e scarse precipitazioni e inverni miti. I suoli sono tendenzialmente argillosi, non calcarei, e si trovano a un'altitudine media di 45 metri sul livello del mare.

Vinificazione:
Le uve raccolte manualmente nelle prime ore del giorno, vengono diraspate e sottoposte a macerazione a freddo, a 10°C, per 24 ore.
Successivamente il mosto viene separato dalle bucce tramite una pressa soffice e lasciato illimpidire spontaneamente per alcune ore, prima di essere avviato alla fermentazione che avviene a temperature crescenti dai 14 ai 18°C.

Affinamento:
Il vino ottenuto matura sui propri lieviti di fermentazione fino a primavera, per essere successivamente 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 tra gusto e olfatto.

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

Temperatura di servizio 10°C

