

Ansonica

Costa dell'Argentario

Vitigni	Ansonica (<i>Inzolia</i>) 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	giallo paglierino tenue e luminoso
Profumo	intense note di frutta esotica, acacia ed erbe aromatiche
Sapore	bocca morbida, con spunti sapidi e fruttati
Grado alcolico	minimo 12,5%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con frutti di mare e ostriche, tutti i piatti a base di pesce e con zuppe di verdura
Grape Variety	100% Ansonica (<i>Inzolia</i>)
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	luminous delicate straw yellow
Aroma	intense hints of exotic fruit, acacia and aromatic herbs
Flavour	soft body, with full bodied fruity flashes
Alcohol (% by volume)	minimum 12.5%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	great with shellfish and oysters, all fish dishes and vegetable soups



ANSONICA
COSTA
DELL'ARGENTARIO

D.O.C.
bianco



L'Ansonica è un vitigno robusto e pregiato, proveniente dalla Grecia. L'incontro tra la civiltà ellenica e quella mediterranea ha permesso ai popoli italici di apprezzare e coltivare questo vitigno. La robustezza di questa pianta e le qualità organolettiche di questo frutto hanno trovato spazio solo in alcune regioni italiane: lo troviamo infatti in Sicilia, dove prende il nome di "Inzolia", e lungo le coste tirreniche.

I vini prodotti da questo vitigno hanno meritato, grazie alle loro caratteristiche, il riconoscimento della D.O.C. dal 1995. L'attenzione che viene messa nella produzione e in ogni singolo passaggio fanno dell'Ansonica un prodotto unico.

The Ansonica is a robust and prized vine which came to us from Greece. The long ago coming together of the Hellenic and Mediterranean cultures introduced it to the Italic peoples, who since then have appreciated and cultivated it. Because of its robust constitution, this vine, and the organoleptic qualities of its grape, has found a home in only a few areas of Italy: it can be found in Sicily, where it takes the name "Inzola", and along the Tyrrhenian coast.

The wine made from these grapes earned, thanks to their characteristics, DOC status in 1995. This unique wine, Ansonica, is the product of careful cultivation and scrupulous wine-making technique.