

# **ANSONICA DELL'ELBA**

## **D.O.C.**

**AZIENDA AGRICOLA MOLA**

**Annata: 2012**

**Numero di bottiglie prodotte: 5.000**

**Uvaggio:**

85% Ansonica 15% Procanico e Malvasia

**Dati sintetici del vigneto:**

Le uve provengono da vigneti appartenenti a diversi impianti sia a giacitura pianeggiante che in posizione pedocollinare, tessitura sciolta, allevati tutti a cordone speronato con sesto 4800 ceppi per ettaro, ed età media delle piante di 15-20 anni.

**Resa:** Resa delle uve per ettaro circa 70 ql., per ceppo circa 1,45 kg.

**Vendemmia e tecnica di vinificazione:**

La vendemmia del 2012 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate caratterizzata da temperature equilibrate ma con scarse precipitazioni. I diversi vitigni impiegati provengono da vigneti diversi posizionati in parte in collina e in parte in pianura con maturazioni abbastanza ravvicinate salvo che per l'ansonica la cui maturazione avviene normalmente nella seconda metà di settembre. Pertanto, dopo una raccolta effettuata completamente a mano verso la metà di settembre e una diraspatura soffice, il trebbiano e la malvasia sono stati assemblati in fase di pressatura. Dopo circa 10 giorni si è raccolta l'ansonica, effettuando una pressatura e una vinificazione separata. La fermentazione di tutti i mosti avviene in contenitori a temperatura controllata in acciaio inox. La maturazione è avvenuta in contenitori in acciaio inox da 25 hl. fino a febbraio quando si effettua il taglio delle due partite. Viene imbottigliato fra marzo e maggio.

**Grado alcolico: 12,0 %**

**Note di degustazione:**

Colore giallo dorato intenso. Profumo caratterizzato da note di fiori bianchi, con sentori di ginestra e cera d'api, gusto sapido con delicata acidità e leggera sensazione tannica, con forti note minerali caratteristiche del vitigno. Si serve ad una temperatura di 10-12 °C, in abbinamento a piatti di pesce saporiti e speziati, zuppe di pesce, pesce azzurro.