

*Santa Lucia*

ANSONICA



MAREMMA TOSCANA  
ANSONICA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

# SANTA LUCIA

Potenza e ricchezza estrattiva, caratterizzano questo bicchiere della maremma dotato di grande consistenza e ottimo equilibrio. Vino simbolo dell'Argentario, dove, alla fine del 1800 nascevano i nostri primi vigneti. Ve lo consigliamo con secondi di pesce e formaggi toscani con marmellate; adatto anche a carni bianche.

**Tipologia prodotto:**

D.O.C. Maremma Toscana Ansonica

**Zona di origine:**

Parte dei vigneti, i più storici, sono in località Santa Potenziana, sulla pendice Sud- Est del Monte Argentario, a circa 300m sul livello del mare. Una seconda porzione si trova nel corpo principale aziendale, nel comune di Orbetello, di fronte il Parco Naturale della Maremma.

**Forme d'allevamento:**

Le viti sono coltivate a guyot con basse cariche di gemme a pianta e alte densità d'impianto, visto il ridotto vigore che il terreno assicura alla pianta; questo consente di ottenere un alto livello qualitativo e di tipicità del prodotto.

**Vitigni:**

Ansonica 100%

**Vendemmia:**

In genere avviene nella 3a decade di settembre, quando si hanno le qualità prestabilite per la tipicità del prodotto. L'uva è rigorosamente raccolta a mano e posta in cassette (max 15 kg) al fine di preservare la massima integrità del prodotto.

**Vinificazione:**

L'uva diraspa-pigiata viene fatta macerare a bassa temperatura con tempi variabili da 12 a 24 ore, a seconda del prodotto di partenza. Il mosto di sgrondo viene fatto poi fermentare a temperatura controllata. Tale tecnica consente di estrarre maggiori aromi varietali da tale vitigno e di aumentare l'importanza del prodotto.

**Maturazione:**

Il vino resta circa 5 mesi in vasca facendo periodici batonage, per favorire fenomeni di autolisi dei lieviti che si trovano nella feccia, aumentando così la complessità del vino.

**Affinamento:**

Minimo 60 giorni in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

**Colore:**

Giallo paglierino con riflessi dorati.

**Bouquet:**

Aroma intenso di frutta matura e note floreali

**Degustazione:**

Al palato si distingue per il suo grande carattere e personalità tipici del vitigno d'origine. Si abbina a secondi piatti a base di pesce, formaggi di media-lunga stagionatura.

**Temperatura di servizio:**

14°C

*Powerful nose and full flavor describe this balanced glass of wine. A masterpiece of Monte Argentario, where we graft our original ansonica grapes since 1800. We recommend it with fish courses and Tuscan cheese with preserves. Suitable for white meat menu.*

**Type of wine:**

D.O.C. Maremma Toscana Ansonica

**Area of Origin:**

The vineyard are located above the "Mount Argentario", in Santa Potenziana, an historic place in the south of Maremma, just up to the sea of the homonym common, at 300m from sea level. An additional part of this vineyard are located in the principal estate of the Winery, in Orbetello, in front of the Natural Park of Maremma.

**Cultivation:**

Sapling rows and guyot; the vineyards grown in a poor soil; this kind of middle texture causes a low numbers of buds, that can ensure a high quality level, typical feature of this wine.

**Grapes:**

Ansonica 100%.

**Harvest:**

Takes place in the third week of September, after the maturing progress of the grapes. The grapes are harvested manually, and carried upon ledges and finally moved in boxes till the wine cellar.

**Vinification:**

The selected grape, after a soft pressing, that allows the extraction of the mature part of the fruit ad its clearness, undergoes a controlled maceration for 12/24 hours. It finally does its fermentation in steel tank under controlled temperature in order to preserve the aromas.

**Maturation:**

The wine rests 5 months in steel, subjected to a periodically batonage to improve the complexity of the wine.

**Refinement:**

Min. 60 days in bottle before selling.

**Color:**

Straw yellow and golden shades.

**Bouquet:**

Intense aroma of ripe fruit and fine bouquet.

**Taste:**

Full bodied wine, rich of character, own of its grapes. Perfect with fish courses and middle-aged cheeses.

**Serving temperature:**

14° C.



*il vino è arte in bottiglia*

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY  
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com  
www.azsantalucia.com



slsantalucia



azsantalucia



@AzSantaLucia