

KEIR ANSONICA

ITG Toscana Ansonica

Keir Ansonica, un vino ottenuto da un vitigno tipico della tradizione Toscana al quale viene data complessità e freschezza grazie all'uso di anfore studiate nel dettaglio. Si tratta di una produzione limitata, circa 2 mila bottiglie. Un vino né chiarificato, né filtrato. Keir Ansonica rappresenta un modo nuovo di "fare e pensare" per Tua Rita. Keir Ansonica, custodito in una elegante borgognotta.

Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere

Denominazione: IGT Toscana Ansonica

Prima annata prodotta: 2019

Cépages: 100% Ansonica

Densità di impianto: 5.500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia del terreno: terreni sabbiosi-limosi con bassa presenza di scheletro.

Condizione agronomica dei vigneti: lotta integrata

Raccolta: a mano in cassette da 15Kg

Vendemmia: 2°-3° settimana di settembre

Vinificazione: in anfora 2 mesi, macerazione sulle bucce

Affinamento: 4 mesi in anfora

Produzione media: 2000 bottiglie

Temperatura di servizio: 12-14°C

Profilo: colore giallo oro brillante. Al naso complesso e profondo con note di frutta tropicale e di pietra focaia, sentori di erbe della macchia mediterranea. Al palato è caratterizzato da una complessità straordinaria, risulta fresco e di grande sapidità, con un'ottima acidità

Abbinamenti: pesce magro, frutti di mare e crostacei, asparagi, pesce alla griglia e fritto, piatti vegetariani

