

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Il Cerchio Azienda Agricola

## NOME DEL VINO

Il Cerchio Ansonica Costa dell'Argentario

## DENOMINAZIONE

Ansonica Costa dell'Argentario

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Capalbio (GR)

## VINIFICAZIONE

in bianco, lenta, a temperatura controllata di 8°C per le prime 24 ore di sfeccatura e di 16°C per la fermentazione alcolica (per 1 mese circa), esclusivamente in vasche d'acciaio di piccole dimensioni (10-30 hl), con maturazione nelle stesse vasche d'acciaio per 5-6 mesi

## AFFINAMENTO

Affinamento in vasche d'acciaio per 5-6 mesi

## VITIGNO/I

90% Ansonica - 10% Vermentino

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## ESPOSIZIONE

Sud-est

## ALTITUDINE

200 mt s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

## ETTARI VITATI

5

## RESA PER ETTARO

6.500 kg / ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Beniamino

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

12

## CODICE SAP

V512