

ANSÒ

VINO BIANCO FRIZZANTE

Ansò è un vino giovane, caratterizzato da un bouquet elegantemente fruttato che, ad ogni sorso, sprigiona una piacevole freschezza e sapidità. L'etichetta, che richiama il calore del sole e la luminosità delle stelle, invita a partecipare a una festa di gusto e allegria, dove ogni momento diventa un'occasione per celebrare la vita.

La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata di 8°-10°C per un massimo di 6-8 ore. Successivamente, il vino matura sui lieviti per 4 mesi. La presa di spuma si svolge in autoclavi a temperatura e pressione controllate, garantendo così la qualità e l'effervescenza del prodotto finale.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

PROFUMO: elegante e complessa aromaticità che richiama note di pera bianca e pesca gialla.

GUSTO: Fresco e vivace, esprime il giusto equilibrio tra acidità e sapidità con un piacevole retrogusto fruttato.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo. Si sposa bene con crudità di mare e primi a base di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Ansò racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 8.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Inzolia - Viognier

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 8°-10° C per un massimo di 6-8 ore. Si continua con la maturazione sui lieviti per 4 mesi. La presa di spuma avviene in autoclavi a temperatura e pressione controllata.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLLEZIONE
I COSMOPOLITI



ANSÒ

SPARKLING WHITE WINE

Ansò is a harmonious and fresh wine, characterized by an elegantly fruity bouquet that, with each sip, releases a pleasant freshness and savoriness. The label, which evokes the warmth of the sun and the brightness of the stars, invites you to join a celebration of taste and joy, where every moment becomes an occasion to celebrate life.

The cryomaceration of the destemmed grapes takes place in stainless steel vats at a controlled temperature of 8°- 10°C for a maximum of 6-8 hours. Subsequently, the wine ageing on the lees for 4 months. The sparkling process occurs in autoclaves at controlled temperature and pressure, ensuring the quality and effervescence of the final product.

APPELLATION

TERRE SICILIANE IGP

TASTING NOTES

COLOR: Pale straw yellow with greenish reflections.

AROMA: Fresh and lively, it expresses the right balance between acidity and salinity with a pleasant fruity after-taste.

PALATE: Fine and persistent effervescence.

HOW TO TASTE

FOOD PARING: Ideal as an aperitif. It pairs well with sea-food crudités and fish-based first courses.

SUITABLE GLASS: medium-sized glass with small opening.

SERVING TEMPERATURE: 7-9°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the special collaboration with the Zanzara Lab, for social inclusion.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca

BOTTLES: 8.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Inzolia - Viognier

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350 a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12% Vol.

WINEMAKING PROCESS: The cryomaceration of the destemmed grapes takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 8°-10°C for a maximum of 6-8 hours. It continues with ageing on the lees for 4 months. The sparkling process takes place in autoclaves at controlled temperature and pressure.

MATURATION: 4 months in steel tanks.

COLLECTIONS
COSMOPOLITANS

