

# 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

