

## APPELLATION

*IGT Toscana*

## VINGÅRDENS LÄGE

*Riotorto i Val di Cornia, Maremma, innanför Piombino och ön Elba i sydvästra Toscana.*

## DRUVSORTER

*Ansonica 100% (trivs i saltmättad luft nära Medelhavet)*

## VINFRAMSTÄLLNING

*Manuellt skördat i september när druvorna nått rätt mognad, varefter man lätt pressar druvorna.*

## FERMENTATION

*Sker utan filtrering i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur i 20-25 dagar. Står sedan ytterligare 2 månader på fällningen.*

## LAGRING

*2 månader i rostfria ståltankar, sedan 1 månad på flaska innan den presenteras för marknaden*

## ALKOHOLHALT

*12,50 % Vol*

## SYRAHALT

*3,2 g/l*

## RESTERANDE SOCKERHALT

*0,1 g/l.*

## VINETS KARAKTÄR

*Ett strågulvt vin med gröna reflektioner. Den intensiva, komplexa aromen karakteriseras av gröna äpplen, ananas och mogen persika med milda blomnyanser. Elegant medelfyllig, frisk och fruktig lång smak.*

## PASSAR TILL:

*Passar utmärkt som aperitif och till fisk, skaldjur & musslor och även bra till vitt kött och hårda ostar.*

## SERVERAS VID:

*10°- 12°C*



### Importör

**Bonda AB**  
Holmängen 150  
442 71 Kärna  
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787

[info@bonda.se](mailto:info@bonda.se)

[www.bonda.se](http://www.bonda.se)

### Vingård

**Societa Agricola BrancatelliSrl**  
Localiteta Casa Rossa 2  
57025Riotorto (LI), Italy

[info@brancatelli-toscana.it](mailto:info@brancatelli-toscana.it)

[www.brancatelli.eu](http://www.brancatelli.eu)