

ANSALDI

Azienda Agricola



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO

ABBADESSA

Vendemmia 2013

L'Abbadessa è il grand cru bianco Riserva della Tenuta Ansaldi, voluto dalla famiglia, per rappresentare in maniera indelebile l'identità territoriale di un luogo che ha visto protagonisti l'uomo, la vite e il vino per diversi millenni. Prodotto con biotipi di vitigni indigeni: Grillo e Zibibbo, selezionati, coltivati in biologico e curati dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldi.

Vitigni: Grillo (60%), Zibibbo (40%).coltivati in miscuglio

Denominazione: Terre Siciliane IGT.

Zona vitivinicola: Tenuta Ansaldi – Marsala - Sicilia.

Vigneti: Vigna Abbadessa.

Terreni: di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. Di colore rossiccio, abbastanza calcareo con reazione alcalina. In profondità si caratterizza per la presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, e un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria.

Anno d'impianto: 2006.

Altitudine: 155 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord - Sud.

Densità di ceppi per ettaro: 4.545 (sesto 220 x 100)

Sistema di allevamento: contropalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 50 quintali circa.

Epoca di vendemmia: seconda settimana di Settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassetta da 15 Kg

Andamento climatico stagionale: La straordinaria annata del 2013 si ricorderà nel tempo per la perfetta maturazione delle uve. La buona piovosità autunnale ha consentito un ottimo accumulo di sostanze di riserva che hanno permesso alle viti un regolare andamento vegetativo.

I tiepidi venti di scirocco hanno consentito una buona allegazione dei fiori, mentre i freschi e asciutti venti di tramontana hanno accentuato delle forti escursioni termiche favorendo un'eccellente maturazione dei grappoli, esaltando soprattutto i profumi e i polifenoli.

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per 8 ore pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto.

Fermentazione: in acciaio inox alla temperatura di 16-18° C.

Fermentazione Malolattica: svolta

Affinamento: in vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 12 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento : a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: bordolese antica in vetro scuro da 75 Cl.

Tipo di tappo: sughero naturale monopezzo cm.49x26

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

