

**ANSALDI**

Azienda Agricola



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA
VINO BIOLOGICO

ARUTA

vendemmia tardiva 2006

Il Bianco vendemmia tardiva Aruta è il Vino dolce gran cru della Tenuta Ansaldo ottenuto dall'appassimento naturale in pianta delle sole uve Zibibbo nella vigna di Abbadessa,



Vitigni: Zibibbo (100%) ;

Denominazione: Sicilia IGT.

Zona vitivinicola: Tenuta Ansaldo – 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 con 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: 2002.

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: controspalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 20 quintali circa.

Epoca di vendemmia: prima settimana di Ottobre

Tipo di vendemmia: manuale in cassetta da 10 Kg

Andamento climatico stagionale: L’annata 2006 è stata un’annata da incorniciare per la straordinaria qualità delle uve. La normale piovosità fino ai primi di aprile ha contribuito in un regolare andamento delle diverse fasi vegetative, mentre un’estate mite ed asciutta con ottime escursioni termiche ha permesso una eccellente maturazione dei grappoli.

Vinificazione: diraspatura e macerazione a freddo per 24ore, pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto.

Fermentazione: in acciaio inox alla temperatura di 16-20°C. Fino a raggiungere la gradazione 13,5 e arresto con l’ausilio del freddo

Fermentazione Malolattica: svolta

Affinamento: in vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 6mesi in barriques.

Imbottigliamento : a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: bordolese in vetro scuro da 50 Cl.

Tipo di tappo : sughero naturale monopezzo cm.45x26

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.