

VIGNETI FONTUCCIA

# Cocciuto

## 2020



### UVA

Ansonica 100 %

### PROVENIENZA

Isola del Giglio 100%

### PRIMA ANNATA

2019

Cocciuto perché questo vino è frutto della nostra caparbieta nel coniugare passato e futuro passione e innovazione. L'Ansonica delle nostre vigne, arse dal sole e battute dai venti, vinificata in anfora con una lunga macerazione sulle bucce - circa 6 mesi - durante i quali la terracotta permette una costante micro-ossigenazione preservando i sentori più autentici. Un ritorno alle origini per guardare avanti con un vino straordinario.

### TERRENO

granito sciolto, poco profondo.

### RESA

ridotta, 700-1200 grammi per pianta.

### PERIODO DI VENDEMMIA

prima decade di settembre

### VINIFICAZIONE

diraspatura soffice delle uve, macerazione in anfora di terracotta sulle fecce per 6 mesi, pressatura e decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea.

### AFFINAMENTO

in anfora, permanenza sulle fecce per almeno 6 mesi.

### VISTA

ambrato intenso, riflessi dorati

### OLFATTO

sentori intensi di frutta a pasta gialla e bianca supportati da note floreali. Emerge piacevolmente quella mineralità iodata che ricorda la purezza dell'aria fresca marina.

### GUSTO

una trama tannica appena accennata e di grande eleganza, un bianco irraggiungibile per energia, complessità e fascino.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

