

VIGNETI FONTUCCIA

Fontuccia

2020



UVA

Ansonica 100 %

PROVENIENZA

Isola del Giglio 100%

PRIMA ANNATA

2018

Il Fontuccia Senti Oh!, prende il nome dall'assoluta particella di terreno della nostra prima vigna, che oltre al vino, ha dato anche il nome alla nostra Azienda Agricola. Un vino - un cru - che nasce dalla scelta accurata di uve di pochi filari nella parte alta del vigneto con un'esposizione completamente a sud, su terreni di granito sciolto. Le uve di queste viti donano al Fontuccia un brillante e luminoso colore giallo paglierino, un gusto intenso, ricco e intrigante come la nostra isola.

TERRENO

granito sciolto, poco profondo.

RESA

ridotta, 700-1200 grammi per pianta.

PERIODO DI VENDEMMIA

ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE

diraspatura soffice delle uve, macerazione a freddo di 12 ore, pressatura delicata e decantazione statica del mosto. Fermentazione spontanea a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

permanenza sulle fecce per almeno 6 mesi.

VISTA

giallo paglierino brillante e luminoso

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

intenso, intrigante e ricco, proprio come la nostra Isola ma anche fresco ed elegante, di grande bevibilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

